



Cookies Panaché

Alacalı Kurabiye



3,5 Tasse à thé d'amidons de maïs
½ paquet de margarine à température ambiante
1 œuf
1,5 tasse à thé de sucre en poudre
1 tasse à thé de farine
½ cuillère à café de bicarbonate
1 cuillère à soupe de cacao
½ paquet de vanille

- # Mélangez la margarine, le sucre et l'œuf tous ensemble.
- # Rajoutez sur le mélange, du féculé de maïs et de la farine petit à petit.
- # Enfin rajoutez de la vanille et du bicarbonate pour obtenir une pâte lisse.
- # Séparez la pâte en deux.
- # Rajoutez du cacao dans l'un d'entre eux puis pétrissez.
- # Vous obtenez une pâte blanche et une pâte marron.
- # Prenez un morceau de la taille d' ½ noix de la pâte blanche, puis arrondissez avec vos mains.
- # Prenez un morceau de la taille d' ½ noix de la pâte marron, puis arrondissez avec vos mains.
- # Collez les deux morceaux de couleur différent de façon a ne pas les mélanger.
- # Faites la même manipulation jusqu'à que la pâte finit.
- # Installez dans un plat de cuisson huilé. Laissez cuire au four chauffé à 200 degrés pendant 20 minutes.

N-B: Les cookies doivent être d'un côté blanc et d'un côté marron.