



## Cookies Aux Noix De Coco

Hindistancevizli Kurabiye



2 œufs  
1 tasse à thé de féculé de maïs  
2 tasses de thé de sucre en poudre  
1 tasse à thé de noix de coco râpée  
½ paquet de margarine  
½ sachet de levure (5 g).  
1 paquet de vanille  
1 cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible

- # Mélangez 1 œuf, 1 jaune d'œuf, de la margarine ramolli à température ambiante, du sucre en poudre et du sel.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à que la pâte ne colle plus, enfin rajoutez de la levure et de la vanille puis pétrissez pour qu'elle devient lisse.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noisette, trempez dans le blanc d'œuf puis dans la noix de coco râpée, puis installez dans un plat de cuisson huilée.
- # Laissez cuire dans un four chauffé de façon à laisser la surface des cookies à la couleur blanche.

**N-B:** Allumez le four au moment où vous donnez la forme aux cookies, dans ce cas la température du four sera très bonne.