



Cookies Au Citron

Limonlu Kurabiye



2 œufs
1 paquet de margarine
1 tasse de sucre en poudre
De la farine tant que possible
1 tasse de fécule de maïs
1 zeste de citron
½ cuillère à café de sel de citron
1 sachet de levure

- # Mélangez la margarine ramolli dans une température ambiante avec du sucre jusqu'à qu'elle devient lisse.
- # Rajoutez dessus, les œufs, le zeste de citron, du sel de citron bien battue, et rajoutez de la levure et du fécule de maïs puis pétrissez.
- # Après avoir obtenu une pâte pure, prenez des morceaux puis donner la forme que vous voulez et enfin installez dans un plat de cuisson huilée.
- # Laissez cuire dans un four chauffé à 200 degrés.
- # Vous pouvez rajoutez du sucre en poudre sur les cookies selon votre volonté.

N-B: Les cookies sont des gâteau à long durée, le goût devient plus bon quand elles sont reposé. Vous pouvez consommer les cookies 1 semaine après en pleine confiance.