



Cookies Scandinave

İskandinav Kurabiyesi



200 gr. de margarine
2 œufs
2,5 tasses à thé de sucre en poudre
2 tasses de féculé de maïs
2,5 tasses de farine
1 tasse à thé de confiture de zeste d'orange
1 tasse à thé de raisins secs
½ tasse de thé grosses noix battue
1 paquet de vanille
1 sachet de levure

- # Mélangez de la margarine ramolli à température ambiante avec les œufs et du sucre en poudre.
- # Rajoutez le féculé de maïs entièrement, la moitié de la farine, pétrissez puis rajoutez la farine restant au fur et à mesure, enfin rajoutez la levure et la vanille.
- # Rajoutez du raisin sec, des noix, et du zeste d'orange coupés et filtrés.
- # Mélangez les ingrédients sans trop pétrir.
- # Laissez reposer la pâte pendant 15-20 minutes. Prenez des morceaux de la taille de noix, roulez en forme de balle, puis faite comme la viande d'hamburger, aplatissez avec vos mains.
- # Installez les cookies sans huiler le plat, puis laissez cuire dans le four chaud à 190 degrés pendant 15 minutes.

N-B: Cette recette appartient à la Norvège.