



Cookies En Croissant

Hilal Kurabiye



- 1 paquet de margarine
- 2 tasses de thé de sucre en poudre
- 2 tasses de farine
- 1 paquet de vanille
- 1 sachet de levure
- 1 tasse de noix
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre

Mélangez de la margarine ramolli à température ambiante avec du sucre en poudre, de la farine et de la levure.

Après avoir pétris la pâte, laissez reposer pendant 20 minutes.

A la fin du temps, prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix, ouvrez les morceaux avec vos bouts de doigt de la grandeur d'une assiette à thé.

Mettez des noix aux bouts, roulez puis appuyez pour coller avec vos doigts et enfin formez un croissant.

Installez les cookies dans un plat de cuisson huilée.

Laissez cuire dans un four chaud à 190 degrés sans qu'elles deviennent rose.

Mélangez 1 cuillère à soupe de sucre en poudre et de la vanille. Mettez dans un filtre, puis saupoudrez sur les cookies qui viennent de sortir du four.

Laissez refroidir puis servez.

N-B: Vous pouvez rajouter la vanille dans la pâte, mais si vous faites de l'autre manière le goût sera plus meilleur.