



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Cookies Chenille

Tırtıl Kurabiye



3 œufs
1 paquet de margarine
2 tasses à thé de sucre en poudre
1 sachet de levure
1 paquet de vanille
1 tasse à thé d'huile végétale
3 tasses de farine

- # Mettez deux tasse à thé de sucre en poudre dans bol creux, puis rajoutez les œufs au milieu.
- # Après avoir mélangé, rajoutez de la margarine ramolli à température ambiante, puis de la vanille et de la levure.
- # Rajoutez la farine restant en pétrissant.
- # Mettez le mélange dans la pompe à crème puis éjectez dans un plat de cuisson huilé à la longueur de 4-5 cm.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 170 degrés jusqu'à qu'elles changent de couleur.
- # Quand elle refroidit, vous pouvez les consommer même quelques jours après.

N-B: La pâte de ce cookie est plus humide que la pâte des autres cookies.