



Cookies Aux Pommes

Elmalı Kurabiye



½ paquet de margarine
1 tasse à thé d'huile végétale
1 tasse de yaourt thé
1 tasse de sucre en poudre
½ sachet de levure
1 paquet de vanille
4 tasses de farine
Pour l'intérieur;
3 pommes
2 cuillères à soupe de raisins secs
1 cuillère à soupe de sucre granulé
1 cuillère à café de cannelle

- # Mélangez la margarine ramolli avec du sucre en poudre.
- # Rajoutez de l'huile végétale et du yaourt puis mélangez.
- # Quand ces ingrédients sont mélangés, rajoutez de la farine petit à petit, de la vanille et de la levure.
- # Laissez attendre la pâte obtenue en la couvrant.
- # Pendant ce temps, épluchez les pommes, râpez les, rajoutez dessus, du sucre granulé et des raisins secs, laissez cuire à moyenne température pendant 5-10 minutes.
- # Prenez le mélange de pomme puis rajoutez de la cannelle et laissez refroidir.
- # Prenez des morceaux un peu plus grand que des noix, ouvrez un peu plus grand qu'une assiette à thé.
- # Mettez sur la moitié de la pâte ouverte, 1 cuillère à café de mélange aux pommes, puis pliez comme des gâteaux.
- # Mettez les cookies dans un plat de cuisson huilée et laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés.
- # Saupoudrez du sucre en poudre sur les cookies chauds.
- # Laissez refroidir puis servez.

N-B: Choisissez les pommes acidulées pour donner un goût différent aux cookies.