



Cookies Facile Au Chocolat

Kakaolu Kolay Kurabiye



1 paquet de margarine
3,5 tasses de farine
1 tasse de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de cacao
1 paquet de vanille

- # Mettez dans un bol, du sucre en poudre, de la farine, du cacao et de la vanille puis mélangez secs.
- # Rajoutez de la margarine ramolli à température ambiante et pétrissez la pâte pour qu'elle devienne lisse.
- # Laissez reposer la pâte pendant 10-15 minutes, prenez des morceaux de la taille d'une noix puis arrondissez.
- # Mettez dans un plat de cuisson huilé.
- # Appuyez sur les cookies à l'aide d'une fourchette mouillée pour donner une forme.
- # Laissez cuire au four à 180 degrés pendant 15 minutes.
- # Laissez refroidir puis servez.

N-B: Vous pouvez verser sur les cookies le mélange de d'une cuillère à soupe de sucre en poudre et d'une cuillère à café de cacao.