



Cookies à La Crème

Kremalı Kurabiye



Pour la crème;
1 tasse de lait
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
5 cuillères à soupe de sucre granulé
1 cuillère à soupe de cacao
1 paquet de vanille
Pour la pâte;
1 paquet de margarine
1 tasse de sucre en poudre
3 cuillères à soupe de yaourt
3,5 tasses de farine
1 sachet de levure

- # Préparez la crème, pour cela, mettez dans une petite casserole, du lait, du fécule de maïs, du sucre et du cacao. Mélangez froid puis mettez à moyenne température et mélangez jusqu'à qu'elle devient solide. Retirez du four, rajoutez de la vanille, mélangez puis laissez refroidir.
- # De l'autre côté, mettez dans un bac à pétrissage, de la margarine ramolli à température ambiante, du sucre en poudre, puis mélangez.
- # Rajoutez du yaourt et de la levure puis mélangez pour obtenir une pâte lisse.
- # Laissez reposé couvert pendant 10 minutes.
- # A la fin du temps, prenez des morceaux de la taille d'une noix, ouvrez avec les bouts de doigt de la grandeur d'une assiette à thé, mettez 1 cuillère à café de la crème refroidis, réunissez les bouts de la pâte, prenez dans la paume de votre mains puis arrondissez.
- # Préparez environ 25 cookies de la même manière. Installez dans un plat de cuisson huilée.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à qu'elle devient rose clair. (15 minutes)
- # Éteignez le four, laissez attendre les cookies au four sans ouvrir le couvercle pendant 10 minutes.
- # Versez sur les cookies chaud, le mélange de vanille et de sucre en poudre. Servez tiède.

N-B: La crème doit être préparé avec du fécule de maïs. L'utilisation de la farine de riz donnera un état en vrac.