



## Cookies De Grand Père

Dedem Kurabiyesi



1 paquet de margarine (250 gr.)  
4 œufs  
1,5 tasse de sucre granulé  
6 tasses de farine  
1 cuillère à café de bicarbonate  
50 amandes

Un jour, quand je suis allé dans la cuisine ? Il pétrissait de la pâte.  
J'ai demandé "Qu'est-ce que tu fais?", il me répondit "je t'ai fait des cookies puisque tu es venue".  
J'ai regardé très attentivement tous ses mouvements,  
Dans mon monde d'enfant, c'était la première fois que je témoignais à la préparation de cookies.  
Quand les cookies étaient prêts, il m'a donné les cookies chauds, ils étaient très délicieux.  
Il m'a tendu la feuille : "J'ai pris la recette de la radio, quand tu seras grande tu le feras pour moi",  
J'ai grandi, mais il ne l'a pas vu. En la mémoire de mon grand-père.

- # Mélangez du sucre granulé avec les œufs comme dans la préparation de gâteaux.
- # Quand le sucre fond, rajoutez de la margarine ramolli à température ambiante puis mélangez avec vos bouts de doigt.
- # Rajoutez sur le mélange, de la farine petit à petit, pétrissez puis rajoutez du bicarbonate puis obtenez une pâte à moitié solide.
- # Laissez reposer la pâte pendant ½ heure, puis prenez des morceaux de la taille d'une noix et arrondissez dans vos mains.
- # Faites tous les cookies de la même façon, puis installez dans un plat de cuisson huilée.
- # Plantez sur chaque cookies, une amande en horizontale.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à que la surface devient rose/rouge. (25 minutes)
- # Laissez refroidir les cookies puis servez.

**N-B : Si le sucre n'est pas fondu totalement, le gâteau ne gonflera pas.**