



## Gâteau De Garde

Nöbet Kurabiyesi



- 1 paquet de margarine (250 gr.)
- ½ tasse à café d'huile de tournesol
- 4 cuillères à café de boisson en poudre à la fraise
- Un peu plus d'une tasse de sucre en poudre
- 2 tasses de farine
- 2 tasses de fécule de maïs
- 2 cuillères à thé de levure chimique
- 1 paquet de vanille

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la margarine, du sucre en poudre et de la boisson en poudre, puis mélangez l'ensemble avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de l'huile, de la vanille, de la levure chimique, de la poudre à pâte et de la farine en pétrissant.
- # Vous obtenez une pâte rose mi- solide. Laissez reposer la pâte couvert au réfrigérateur pendant 20 minutes.
- # Séparez la pâte en 4 morceaux. Arrondissez chaque morceaux entre vos mains puis faites un une barre en roulant la pâte.
- # Coupez avec deux doigts d'intervalle à chaque fois.
- # Faites la même pour les 3 morceaux restant.
- # Placez dans un plat huilé avec des espaces entre elles.
- # Laissez cuire peu de temps au four chauffé à 200 degrés sans que la couleur disparait. (10 minutes.)
- # Servez froid. Il est mieux de servir dans les jours qui viennent.

**N-B:** Cette recette prend son nom d'un sucre qui a pour caractéristique de donner une couleur.