



Doigt d'Arabe

Arap Parmağı



250 gr. de beurre ou margarine
2 tasses de féculé de maïs
1,5 tasse de farine
2 cuillères à soupe pleines de cacao
1 tasse de sucre en poudre
1 paquet de vanille
1 cuillère à soupe de poudre à pâte
80 gr. de chocolat blanc
1 cuillère à soupe de beurre

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la margarine et du sucre en poudre puis mélangez les ingrédients.
- # Rajoutez du cacao, de la vanille, la moitié du féculé et de la farine, de la poudre à pâte puis pétrissez.
- # Après avoir pétrit, rajoutez le féculé de maïs et la farine restant puis pétrissez jusqu'à avoir une pâte lisse.
- # Couvrez la pâte, laissez reposer au réfrigérateur pendant ½ heure.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix, roulez entre vos mains, puis donnez la forme d'un cylindre.
- # Placez dans un plat légèrement huilé. Laissez cuire au four à 200 degrés pendant un petit moment. (15-18 minutes)
- # Laissez refroidir les gâteaux. Mettez du chocolat blanc avec 1 cuillère à soupe de beurre dans un pot de café, Faites fondre le chocolat en installant le pot dans un bol d'eau bouillante.
- # Trempez les bouts des gâteaux dans le chocolat puis laissez sécher.
- # Quand elles sont secs, vous pouvez servir.

N-B: Si le chocolat blanc donne pas sa couleur à cause du cacao, retrempez 2 ou 3 fois de plus.