



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

---

## Boule De Miel

Bal Topu



100 Gr. de beurre  
1 tasse de fécule de maïs  
2 tasses de farine  
1 paquet de vanille  
1 cuillère à café de poudre à pâte  
Une demi-tasse de thé de sucre en poudre  
1 tasse à thé de miel  
1 tasse de noix hachées

- # Mettez dans un bol de pétrissage, du beurre ramolli à température ambiante. Rajoutez du sucre en poudre puis mélangez avec les bouts de doigt.
- # Rajoutez le fécule de maïs en entier puis de la farine en pétrissant. Rajoutez de la poudre à pâte et de la vanille puis préparez une pâte mi- solide.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant ½ heure.
- # Ouvrez la pâte ne faisant un creux au milieu, rajoutez du miel avec des noix battues. Pétrissez pour étalez le miel et les noix de façon homogène.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix puis donnez la forme d'une balle entre vos mains. (22 pièces)
- # Installez les boules de miel dans un plat huilé.
- # Mettez les cookies dans un four bien chauffé à 180 degrés et laissez cuire un petit moment. (13-15 minutes)
- # Éteignez le four et ouvrez 15 minutes plus tard.
- # Prenez les cookies dans une assiette puis servez.

N-B : Il faut mettre les cookies dans un plat huilé pour éviter que les cookies collent dans le plat à cause du miel.