



Cookies Au Miel

Bal Gözü Kurabiyesi



150 Gr. de margarine
2 œufs
1 tasse à café de lait
1,5 tasse à thé de sucre en poudre
1 paquet de vanille
1 cuillère à café de poudre à pâte
3 tasses de farine
4-5 cuillères de miel
1 tasse de café noir concassées

- # Mettez dans un bol de pétrissage creux, de la margarine ramolli à température ambiante. Rajoutez du lait, du sucre en poudre, 1 œuf entier et le jaune de l'autre œuf puis pétrissez avec les bouts de doigt.
- # Rajoutez de la vanille, de la poudre de pâte et de la farine en pétrissant. Obtenez une pâte mi- solide.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant 20 minutes.
- # Séparez la pâte reposée en 2 morceaux égaux. Ouvrez chaque morceau à l'aide d'un rouleau de la largeur d'1/2 cm.
- # Faites des cercles sur la pâte à l'aide d'un verre. Coupez la moitié de la quantité de cercle avec la bouche d'une bouteille, avec un moule ou un petit verre.
- # Mettez du blanc d'œuf dessus, rajoutez une noisette avec un trou au milieu, collez la noisette sans appuyer. (La noisette vient tout au-dessus)
- # Préparez tous les cookies de cette manière. Installez dans le plat huilé puis mettez au four préchauffé à 170 degrés.
- # Quand la surface devient rose, elles sont cuites.
- # Quand les cookies refroidissent, remplissez la partie en creux avec du miel puis servez.

N-B: Si vous voulez que le creux soit plus profond, vous pouvez ouvrir les ronds qui sont au-dessus, plus largement.