



Cookies De Marguerite

Papatya Kurabiyesi



1 paquet de margarine
2 œufs
1 tasse de sucre en poudre
2 tasses de fécule de maïs
3,5 tasses de farine
1 paquet de vanille
1 cuillère à café de poudre à pâte
2 cuillères à soupe de cacao

- # Mettez dans un bol creux, de la margarine ramolli à température ambiante, du sucre en poudre et 2 œufs puis mélangez avec les bouts de doigt.
- # Rajoutez du fécule de maïs, de la poudre à pâte, de la vanille et de la farine en pétrissant.
- # Obtenez une pâte lisse puis séparez cette pâte en 2 morceaux.
- # Rajoutez du cacao dans l'un des morceaux puis pétrissez jusqu'à qu'elle change de couleur.
- # Prenez la pâte blanche et faites des boules de la taille d'une bille. Puis faites la même chose avec la pâte au cacao.
- # Prenez une boule au cacao, rajoutez 6 boules sans cacao autour puis serrez les boules légèrement. Faites le contraire avec les couleurs, prenez la boule blanches, rajoutez 6 boules au cacao autour puis serrez légèrement.
- # Installez les cookies de marguerite dans un plat légèrement huilé.
- # Mettez le plat au four chauffé à 200 degrés. Le four est très chaud, donc il faut faire cuire les cookies blancs de façon à rester blanc.
- # Laissez reposer puis servez.

N-B: Vous pouvez remplacer le cacao avec des colorants des fruits en poudre.