



## Cookies Trésor

Define Kurabiyesi



150 Gr. de margarine  
1,5 tasse à thé de sucre en poudre  
5 tasses à thé de farine  
2 cuillères à soupe de yaourt  
1 paquet de vanille  
1 cuillère à café de poudre à pâte  
1,5 cuillère à soupe de cacao  
1 tasse de cerise ou de confiture de cerises

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la margarine ramolli à température ambiante, du sucre en poudre et du yaourt.
- # Mélangez les ingrédients avec les bouts de doigt puis rajoutez de la vanille, de la poudre à pâte et de la farine en pétrissant.
- # Après avoir obtenu une pâte lisse, séparez la pâte en deux.
- # Rajoutez du cacao dans l'un des morceaux puis pétrissez. Laissez reposer les morceaux de pâtes couverte.
- # Prenez de chaque pâte, une trentaine de morceaux un peu plus grand qu'une noisette puis arrondissez.
- # Ouvrez le morceau à cacao avec les bouts de doigt de la taille d'une assiette à thé. De l'autre côté, ouvrez le morceau sans cacao puis mettez sur le morceau avec cacao.
- # Mettez au milieu du morceau qui se trouve au-dessus, deux cerises ou de la confiture de cerise. Pliez pour former une balle, puis installez dans un plat sans huile.
- # Préparez tous les cookies de cette manière puis installez dans le plat.
- # Laissez cuire dans un four préchauffé à pendant 15-20 minutes. (180 minutes)
- # Laissez refroidir puis servez.

N-B: Pour préparer une confiture aux cerise : Dénoyautez 60 cerises, versez 1 cuillère à café de sucre granulé et laissez attendre une nuit avec le couvercle fermé. Le lendemain, laissez cuire jusqu'à que les cerises se froissent légèrement. Après la cuisson, laissez attendre les cerises dans un filtre pendant 2-3 heures. Vous pouvez mélanger l'eau restant avec de l'eau froide et vous pouvez boire.