



Cookies Begendim

Beğendim Kurabiyesi



- 1 paquet de margarine
- 3 tasses de farine
- 1 tasse de fécule de maïs
- 2 œufs
- 1,5 tasses de sucre en poudre
- Une demi-tasse de sucre granulé
- 1 paquet de vanille
- 1 sachet de levure chimique

- # Mettez de la margarine dans un bol creux, rajoutez du sucre en poudre et des œufs.
- # Mélangez les ingrédients avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez du fécule de maïs, de la vanille, de la levure chimique et de la farine peu à peu en pétrissant.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant 15-20 minutes puis séparez en 4 morceaux égaux.
- # Faites pour chaque morceau, un cylindre de la largeur du pouce.
- # Roulez le cylindre sur la surface étalée de sucre granulé. Coupez à la largeur de doigt et en diagonale.
- # Faites les autres morceaux de la même manière. Placez dans un plat de cuisson en laissant des espaces.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à qu'elle devient rose.
- # A la sortie du four, laissez refroidir puis servez.

N-B: La préparation de ce cookie est facile. C'est une recette ancienne.