



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

Langue De Chat

Kedi Dili



125 gr. de margarine (un demi-paquet)
 $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre en poudre
2 œufs
1,5 tasses de farine tamisée
1 cuillère à café de zeste de citron finement râpé
1 paquet de vanille

- # Mettez dans un bol creux, de la margarine ramolli à température ambiante, rajoutez du sucre en poudre puis mélangez jusqu'à qu'elle devient collant.
- # Rajoutez le premier œuf, mélangez puis rajoutez le deuxième et mélangez pour étaler.
- # Rajoutez de la farine en tamisant, puis rajoutez du zeste de citron et de la vanille puis pétrissez pour obtenir une pâte lisse et molle.
- # Mettez dans le plat, du papier aluminium ou du papier huilé. Si vous ne possédez pas ce matériel, vous pouvez huiler directement le plat.
- # Mettez la pâte dans une pompe à crème qui possède un bout mince. Serrez dans le plat à la longueur de 7-8 cm.
- # Mettez le plat au four préchauffé légèrement à 180 degrés. Laissez cuire jusqu'à qu'elles deviennent légèrement rose.
- # Servez quand elles refroidissent.

N-B: Ce cookie est à multi utilisation. Vous pouvez utiliser dans la préparation de glace et de gâteaux.