



Cookies Aux Cerises

Vişneli Kurabiye



1 tasse de cerises fraîches
2 cuillères à soupe de sucre granulé
1 paquet de margarine (250 gr.)
1,5 tasses de sucre en poudre
3 tasses de farine
1 tasse de fécule de maïs
1 paquet de vanille
1 sachet de levure chimique
Une cuillère à café de sel

- # Rincez les cerises, filtrez l'eau, dénoyotez et saupoudrez 2 cuillères à soupe de sucre granulé. Mettez au réfrigérateur.
- # Après avoir attendu les cerises au réfrigérateur pendant une nuit, coupez chaque cerises en 4 morceaux.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la margarine, du sucre en poudre et le liquide que les cerises ont laissé pendant l'attente au réfrigérateur. Mélangez avec les bouts de doigt.
- # Rajoutez du fécule de maïs, de la poudre à pâte, de la vanille et du sel. Pétrissez puis rajoutez de la farine peu à peu en tamisant.
- # Après avoir obtenue une pâte lisse, rajoutez les cerises puis étalez sur toute la surface de la pâte sans les écraser.
- # Couvrez la pâte aux cerises puis laissez attendre ½ heure.
- # Séparez la pâte reposé en 4 morceaux égales. Roulez sur la table à la largeur de 2 doigts, faites une barre puis coupez en forme triangulaire avec un couteau.
- # Préparez les autres pâtes de la même manière puis installez dans un plat sans huile.
- # Laissez cuire au four chauffé à 185 degrés de façon qu'elles ne perdent pas leur couleur.
- # Vous pouvez servir quand ils sont froids.

N-B: Vous pouvez préparer ces cookies avec des cerises secs. Mouillez les cerises secs puis laissez bouillir, coupez en morceaux puis rajoutez dans la pâte de cookie.