



## Cookies Au Fromage Blanc Lor

Lorlu Kurabiye



- 1 tasse de fromage blanc Lor
- 100 gr. de beurre
- 1 œuf
- 2 tasses de farine
- 1 tasse de fécule de maïs
- 1 tasse de sucre en poudre
- 1 paquet de vanille
- 1 sachet de levure chimique

- # Mettez du beurre ramolli à température ambiante, dans un bol creux.
- # Rajoutez du sucre en poudre et du fromage. Mélangez avec les bouts de doigt.
- # Séparez le blanc d'œuf du jaune. Rajoutez le blanc d'œuf dans le mélange.
- # Puis rajoutez de la levure, du féculé de maïs et de la vanille.
- # Rajoutez enfin de la farine en tamisant puis pétrissez.
- # Obtenez une pâte proche du mou.
- # Laissez reposer la pâte pendant 5 minutes puis prenez des morceaux de la taille d'une noix. Arrondissez dans vos paumes de mains puis donnez la forme du doigt auriculaire.
- # Placez les cookies dans un plat huilée.
- # Mettez du jaune d'œuf sur la surface à l'aide d'une brosse.
- # Mettez au four préchauffé à 180 degrés, et laissez cuire jusqu'à la grillade de la surface.
- # Servez quand elles refroidissent.

N-B: Vous ne pouvez pas trouver du fromage lor non salée. Pour cela mouillez le fromage salée dès la veille. Vous utiliserez 1,5 tasse de fromage.