



## Karasevda

Karasevda



150 gr. de margarine  
1 œuf  
1 tasse de sucre granulé  
½ tasse à café de lait  
2 tasses de pain de seigle émiété  
3,5 tasses de farine  
2 gaufrettes au chocolat (75 gr. au total)  
1 cuillère à soupe de cacao  
1 morceau de zeste d'orange  
½ de sachet de levure chimique

- # Mettez dans un bol creux, du sucre granulé, un œuf et du lait. Mélangez jusqu'à que le sucre fonde.
- # Rajoutez du pain de seigle émiété, puis mélangez les ingrédients avec les mains.
- # Rajoutez du beurre fondu à température ambiante. Commencez à pétrir, rajoutez la farine petit à petit. Quand la pâte ne colle plus dans les mains, rajoutez du cacao, du zeste d'orange et de la levure.
- # Enfin, rajoutez les gaufrettes battues au robot.
- # Pétrissez pour étaler tous les gaufrettes.
- # Prenez des morceaux plus petit qu'une noix. Arrondissez dans vos paumes puis aplatissez.
- # Placez les cookies dans un plat de cuisson huilé puis mettez au four chauffé à 190 degrés.
- # Retirez les cookies du four après 15-17 minutes puis servez quand elles refroidissent.

**N-B:** Il est normal que les cookies soient croustillants en raison des gaufrettes mis dedans.