



Cookies Aux Châtaignes

Kestaneli Kurabiye



250 gr. de châtaigne
4 cuillères à soupe de sucre granulé
½ tasse d'eau
1 paquet de margarine (250 gr.)
½ tasse de sucre en poudre
1 œuf
2 cuillères à soupe de poudre de crème chantilly
De la farine tant que possible
1 paquet de vanille
1 sachet de levure chimique (10 g.)

- # Faites une trace de couteau sur les côtés des châtaignes. Épluchez la peau intérieure et extérieure des châtaignes.
- # Mettez les châtaignes épluché dans une casserole non aluminium. Écrasez avec une fourchette, rajoutez 4 cuillères à soupe de sucre granulé et ½ tasse d'eau. Laissez bouillir une fois puis retirez du four.
- # Rajoutez de la margarine sur le mélange chaud. Mélangez avec une cuillère jusqu'à que la margarine fond. Rajoutez du sucre en poudre.
- # Rajoutez de la poudre de crème chantilly, de la vanille et de la levure quand le mélange refroidis.
- # Rajoutez de la farine en pétrissant jusqu'à obtenir une pâte molle.
- # Prenez des morceaux un peu plus petit que des noix, arrondissez puis aplatissez légèrement.
- # Placez les cookies dans un plat de cuisson huilé, laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à que la surface devient rose.
- # Servez quand elles refroidissent.

N-B: Si vous ne possédez pas de crème chantilly, vous pouvez remplacer par de la crème de lait.