



## Cookies Elit

Elit Kurabiye



1 paquet de margarine (250 gr.)  
1 œuf  
2 tasse à thé de fécule de maïs  
1,5 tasse de sucre en poudre  
1 sachet de levure chimique  
De la farine tant que possible  
Pour la Surface ;  
3 cuillères à soupe de sucre granulé  
1 cuillère à soupe de cannelle

- # Mettez dans un bol, de la margarine ramolli à température ambiante, un œuf et du sucre en poudre puis mélangez en écrasant avec une fourchette.
- # Rajoutez du fécule de maïs et de la levure. Commencez à pétrir en rajoutant de la farine. Obtenez une pâte mi- solide.
- # Séparez la pâte en 4 morceaux égaux. Roulez des barres longues de la largeur de l'index.
- # Coupez les barres à la largeur de 2 doigts.
- # Placez les cookies dans un plat de cuisson huilé. Mettez dans un four préchauffé à 190 degrés.
- # Retirez du four proche de la cuisson. Trempez quand elles sont chaudes, dans le mélange de cannelle et de sucre granulé.
- # Servez quand elles ont refroidis.

**N B:** Si les cookies sont cuits complètement, le mélange de cannelle ne se collera pas sur la surface des cookies.