



Cookies à La Confiture

Reçelli Kurabiye



- 1 paquet de margarine (250 gr.)
- 1 jaune d'œuf
- 1,5 tasse à thé de sucre en poudre
- 1 tasse à thé de lait
- 2,5 tasses de farine
- 3 tasses de fécule de maïs
- Une demi-cuillère à café de sel
- 1 paquet de vanille
- 1 sachet de levure chimique
- Pour la Surface ;
- 1 blanc d'œuf
- 1 tasse à thé de sucre en poudre
- 1 tasse à thé confiture lisse

- # Mettez dans un bol, la margarine ramolli à température ambiante. Rajoutez du sucre en poudre, du lait et du jaune d'œuf. Mélangez avec une cuillère ou avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez du sel, de la vanille, de la levure, de la farine et du fécule de maïs. Faites une pâte proche du mou.
- # Prenez des morceaux un peu plus petit qu'une noix, arrondissez puis trempez dans le blanc d'œuf fouetté, puis dans le sucre granulé.
- # Faites un creux avec votre doigt. Rajoutez de la confiture dans le creux. Placez dans un plat de cuisson légèrement huilé.
- # Mettez les cookies au four chauffé à 190 degrés jusqu'à qu'elles prennent la couleur rose.
- # Servez quand elles refroidissent.

N-B: Vous pouvez rajouter la confiture après la cuisson, mais si elle coule, cela risque de gâcher la vue.