



## 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.