



Cookies De Paix

Bariş Kurabiyesi



Un demi-paquet de margarine (125 gr.)
1 œuf
1,5 tasse à thé de sucre en poudre
½ tasse de farine
2 tasses de féculé de maïs
1 cuillère à café de levure chimique
Zeste d'un demi-citron
1 cuillère à soupe de cacao
Pour la Surface;
1 paquet de chocolat noir (80 gr.)

- # Mettez dans un bol creux, de la margarine ramolli à moyenne température, un œuf et du sucre en poudre. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez de la farine, du féculé de maïs et de la levure en pétrissant. Faites une pâte mi- solide.
- # Séparez la pâte en 2 morceaux. Rajoutez du zeste de citron dans le premier morceau puis pétrissez. Rajoutez du cacao dans le deuxième morceau et pétrissez.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix, roulez des rouleaux de largeur d'un crayon.
- # Faites des rond avec les rouleaux. Puis embobinez les bouts entre eux. Cachez les bouts en dessous.
- # Faites cette manipulation jusqu'à que la pâte blanche finit. Donnez la même forme en utilisant la pâte à cacao.
- # Placez les cookies dans un plat de cuisson légèrement huilé. Placez au four préchauffé à 195 degrés pendant 15 minutes.
- # Quand les cookies refroidissent, trempez le bout des cookies au chocolat. Placez sur la grille de barbecue pour qu'elles cherchent.

N-B : Vous pouvez préparer les cookies avec seulement une couleur.