



Cookies de Cartouche

Kartuş Kurabiyesi



200 gr. de margarine
1 œuf
1 jaune d'œuf
1 tasse de sucre en poudre
1 tasse de fécule de maïs
3 tasses de farine
1 sachet de levure chimique (10 g.)
1 paquet de vanille
Pour l'intérieur ;
1 bol de confiture
Pour la surface ;
1 blanc d'œuf
1 tasse de noix de coco

- # Mettez dans un bol creux, de la margarine ramolli, 1 œuf, 1 jaune d'œuf et du sucre en poudre. Mélangez le contenu jusqu'à que les ingrédients deviennent de la crème.
- # Rajoutez de la farine en pétrissant puis de la levure et de la vanille. Enfin rajoutez du fécule de maïs et obtenez une pâte mi- solide.
- # Prenez des morceaux plus petit qu'une noix, roulez entre vos doigt. Trempez dans le blanc d'œuf puis dans la noix de coco.
- # Préparez tous les cookies de cette manière et placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Mettez au four chauffé à 180 degrés. Laissez cuire les cookies sans les griller, de façon à laisser blanc.
- # A la sortie du four, laissez reposer les cookies pendant 1 heure. A la fin du temps, mettez de la marmelade en dessous des cookies. Collez sous un autre cookie. Vous obtiendrez 30 cookies au total.
- # Quand les marmelades sèchent, vous pouvez servir.

N-B: Quand vous trempez les cookies dans le blanc d'œuf, il ne faut pas tremper le dessous, car ils risqueront de coller.