



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Les recettes de cuisines

Cookies Sima

Sima Kurabiyesi



150 gr. de margarine
1 tasse de thé de yaourt fouetté
1,5 tasse à thé de sucre en poudre
1,5 tasse à thé féculé de maïs
2 œufs
1 paquet de vanille
½ cuillère à café de levure
De la farine tant que possible
Pour la Surface ;
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
1 bol de confiture

- # Mettez dans un bac à mélange, des œufs et du sucre en poudre. Mélangez avec un mixer.
- # Rajoutez de la margarine ramollie et du yaourt fouetté. Mélangez encore un peu.
- # Rajoutez du féculé de maïs, de la levure, de la vanille et de la farine en pétrissant.
- # Obtenez une pâte proche du mou qui ne colle pas aux mains.
- # Séparez la pâte en deux. Ouvrez chaque pâte avec un rouleau à l'épaisseur du dos d'un couteau.
- # Coupez les pâtes en rond à l'aide d'une tasse de thé.
- # Faites trois trous dans les pâtes à l'aide d'un tube de médicament ou d'un bouchon de rouge dans l'un des morceaux de pâte.
- # Placez dans un plat de cuisson non huilé puis mettez au four chauffé à 185 degrés et laissez cuire un petit moment.
- # Mettez du sucre en poudre dans un bol. Trempez les cookies non troué qui sont sorti du four, dans le sucre en poudre.
- # Mettez de la marmelade dans les cookies qui n'ont pas de trous. Mettez les cookies troués trempé dans le sucre en poudre, sur les cookies qui ont de la marmelade.
- # Enfin mettez de la marmelade sur les parties troués.
- # Servez les cookies dans une assiette.

N-B: Respectez la mesure de levure en poudre, car quand les cookies gonflent, elles peuvent se déformer.