



Cookies Au Loukoum

Lokumlu Kurabiye



1 paquet de margarine (250 gr.)
2 tasse de thé de yogourt
2 tasses de thé de sucre en poudre
1 blanc d'œuf
1 cuillère à soupe de vinaigre
5 tasses de farine
1 paquet de vanille
1 sachet de levure chimique
Pour l'intérieur ;
35 loukoums simple
Pour la Surface ;
1 jaune d'œuf

- # Mettez dans un bol, de la margarine ramolli, du yaourt, du sucre en poudre, du blanc d'œuf et du vinaigre.
- # Mélangez les ingrédients jusqu'à que le mélange soit lisse. Rajoutez de la vanille, de la levure et la moitié de la farine.
- # Rajoutez la farine qui reste, petit à petit en pétrissant. Obtenez une pâte mi- solide. Laissez reposer la pâte couvert pendant ½ heure.
- # Prenez environ 35 morceaux, arrondissez les morceaux dans vos mains, puis ouvrez avec vos doigts à la taille d'une tasse de thé, sur une surface légèrement farinée.
- # Mettez un loukoum au milieu de la pâte ouvert. Ramassez par les côtés vers le milieu pour former un rond. Placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Mettez du jaune d'œuf dessus. Placez au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à qu'elles deviennent rose. Servez quand elles refroidissent.

N-B: Vous pouvez utiliser du loukoum au chewing-gum. Si vous utilisez ce loukoum, vous n'avez pas besoin d'utiliser de la vanille.