



Havana

Havana



- 1 paquet de margarine (250 gr.)
- 1 cuillère à soupe yaourt
- 1 œuf
- ½ tasse de fécule de maïs
- 9 tasses à thé de farine
- 1 paquet de vanille
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 3 cuillères à soupe de cacao
- 1 tasse à thé de sucre en poudre
- Pour l'intérieur ;
- 1 paquet crème de noisette au cacao (180 g.)
- Pour plus;
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

- # Mettez la margarine mi- solide sur la table. Rajoutez une petite quantité de farine dessus. Coupez des grands morceaux avec un couteau, puis hachez finement.
- # Mettez la margarine qui a perdu sa solidité, dans un bol creux. Rajoutez du yaourt fouetté, un œuf, du sucre en poudre, du féculé de maïs, puis mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de la vanille, de la levure chimique, du sel, du cacao et la farine qui reste. Faites une pâte mi- solide.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noisette. Farinez la table puis ouvrez les morceaux à l'aide d'un rouleau.
- # Mettez de la crème de noisette sur la pâte puis faites un rouleau.
- # Mettez les havana dans un plat de cuisson huilé.
- # Quand la préparation des cookies se terminent, mettez de l'huile de tournesol à l'aide d'une brosse. Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés pendant 15 minutes.

N-B: L'huile de tournesol permet d'éviter les fissures sur les cookies.