



## Cookies De Route

Yol Kurabiyesi



150 gr. beurre ou de margarine  
1,5 tasse à thé de sucre en poudre  
1,5 tasse de yaourt  
1 paquet de vanille  
½ sachet de levure chimique  
De la farine tant que possible  
Pour l'intérieur ;  
4 figes sèches  
½ verre de lait  
2 pommes moyennes  
1 poignée de noix concassées  
Pour plus ;  
1 paquet de chocolat noir

- # Coupez les figes en quelque morceaux dès la veille puis mettez dans le lait froid.
- # Le lendemain, épluchez les pommes, râpez et mettez dans une petite casserole, puis rajoutez les figes ramolli. Tournez quelque fois à température ambiante de façon qu'il ne soit pas trop cuit. Rajoutez des noix puis retirez du four.
- # Mettez dans un bol creux, du beurre ou de la margarine fondu à température ambiante, du sucre en poudre et du yaourt puis mélangez avec une fourchette jusqu'à que le mélange devient pure.
- # Rajoutez de la vanille, de la levure et de la farine jusqu'à que la pâte devient proche du mou.
- # Prenez des morceaux un peu plus grand qu'une noix. Ouvrez sur une surface avec les bouts de doigt.
- # Placez les morceaux sur une moule avec le dessous arrondi, mettez du mélange de pomme, puis rassemblez les bouts qui dépasse au milieu.
- # Placez dans le plat huilé, de manière à ce que la partie arrondie vient en dessous.
- # Mettez le plat au four préchauffé à 185 degrés et laissez cuire de façon à ce que la couleur soit pas trop rouge.
- # Préparez le chocolat pendant que les cookies refroidis. Cassez le chocolat en quelque morceaux, mettez dans un pot de café, Placez le pot dont l'eau bouilli à l'intérieur, dans un autre pot puis laissez fondre le chocolat.
- # Mettez le chocolat fondu, dans un sac plastique. Coupez les côtés très petit, faites des trait en rond sur les cookies.

**N-B: Il ne faut pas trop filtrer l'eau des ingrédients intérieurs. Sinon les cookies seront fissurés.**