



Cookies Rouleau

Rulo Kurabiye



1 paquet de margarine (250 gr.)
1 tasse de sucre granulé
1 tasse de yaourt
6 tasses de farine
1 paquet de vanille
1 cuillère à café de levure chimique
Pour l'intérieur;
1 tasse de noix
1 tasse de raisins sans pépins
2 cuillères à soupe de sucre granulé
1,5 cuillère à soupe de cannelle

- # Mettez dans un bol creux, du yaourt, du sucre granulé et de la margarine fondue à température ambiante. Mélangez jusqu'à que le sucre fond.
- # Rajoutez de la vanille, de la levure et de la farine peu à peu puis pétrissez.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant 10 minutes. Préparez les ingrédients pendant ce temps : Battez les noix, mélangez avec du raisin, de la cannelle et du sucre granulé.
- # Séparez la pâte reposée en 4 morceaux. Ouvrez la pâte à une épaisseur d' 1/2 cm en forme de rectangle. Étalez 1/4 du mélange sur la surface de la pâte puis faites un rouleau.
- # Faites la même chose pour les 3 autres morceaux. Placez les 4 rouleaux au réfrigérateur pour qu'ils se solidifient.
- # A la fin du temps, coupez à la largeur d'un doigt puis placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés.
- # Servez quand les cookies refroidissent.

N-B: Vous pouvez rajouter du zeste de citron râpé pour avoir un goût plus meilleur.