



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 fondu 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 couvert 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 reposé en 4 morceaux. Ouvrez la pâte à une épaisseur d' ½ cm en forme de rectangle. Étalez ¼ 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'elles 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.