



Cookies Nouveux

Budaklı Kurabiye



150 gr. de margarine
2 œufs
1,5 tasse de sucre
1 tasse de raisins sans pépins
1 tasse de noix concassées
½ paquet de poudre à pâte (5 gr.)
1 Citron finement râpé
De la farine tant que possible

- # Mélangez les œufs et le sucre granulé jusqu'à que le sucre fond dedans.
- # Rajoutez de la margarine fondue à température ambiante et du zeste de citron. Mélangez avec les bouts de doigt.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains. Rajoutez de la poudre à pâte.
- # Enfin rajoutez des noix battues et du raisin sans pépin lavé.
- # Pétrissez tous les ingrédients de façon à s'étaler dans toute la pâte. (Si les noix et les raisins influence la forme de la pâte, rajoutez un peu de farine.)
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix, mettez dans le plat de cuisson sans donner une forme spéciale.
- # Préparez tous les cookies et mettez dans le plat puis placez au four chauffé à 190 degrés.
- # Éteignez le four quand les cookies deviennent rose. Tenez 2-3 minutes au four puis retirez.
- # Servez quand elles refroidissent.

N-B: Si vous ne mettez pas les cookies au four très chaud, ils vont s'étaler.