



Cookies Aux Dattes

Hurmali Kurabiye



2 tasses de dattes hachées finement
½ paquet de margarine (125 gr.)
½ tasse de noix concassées
½ tasse de lait
½ tasse de farine de riz
1 tasse de farine
De l'amidon de maïs tant que possible
1 œuf
1 jaune d'œuf
1 tasse de sucre en poudre
1 paquet de vanille
½ paquet de poudre à pâte (5 g).
2 cuillères à soupe de cacao
Pour la surface ;
1 tasse à thé de noix de coco
1 blanc d'œuf

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la margarine, du sucre en poudre, 1 œuf, 1 jaune d'œuf et du lait. Mélangez le contenu.
- # Rajoutez de la farine de riz, de la farine, de la vanille, de la poudre à pâte et du cacao. Commencez à pétrir et rajoutez de l'amidon de maïs jusqu'à obtenir une pâte molle qui ne colle pas aux mains.
- # Enfin, rajoutez des dattes finement haché et des noix battues. Pétrissez de façon à ne pas écraser les dattes.
- # Prenez des morceaux de la taille de noix, donnez un forme ovale.
- # Trempez les pâtes dans le blanc d'œuf puis dans la noix de coco. Placez dans le plat de cuisson huilé.
- # Placez au four préchauffé à 190 degrés et laissez cuire jusqu'à que les noix de coco deviennent légèrement jaune.
- # Servez quand elles refroidissent.

N-B: La farine de riz donne un état croustillant mais non solide.