



Cookies Aux Dattes

Hurmali Kurabiye



2 tasses de dattes hachées finement
1/2 paquet de margarine (125 gr.)
1/2 tasse de noix concassées
1/2 tasse de lait
1/2 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
1/2 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.