



Dama

Dama



150 gr. de beurre
1 tasse de sucre granulé
2 œufs
2 tasses de féculle de maïs
3 à 3,5 tasses de farine
1 sachet de levure chimique
1 paquet de vanille
2 cuillères à soupe de cacao

- # Mettez dans un bol creux, des œufs et du sucre granulé. Mélangez jusqu'à que le sucre fond.
- # Rajoutez de la margarine, puis mélangez.
- # Rajoutez du féculle de maïs, de la levure, de la vanille puis de la farine.
- # Obtenez une pâte mi- solide sans trop pétrir.
- # Laissez reposer la pâte pendant 10-15 minutes. Prenez un morceau de la taille d'un citron.
- # Séparez en deux, le grand morceau qui reste. Mélangez la moitié avec du cacao.
- # Ouvrez le morceau à la taille de citron délicatement, en carré. (A la taille d'un petit plat de cuisson.)
- # Séparez en deux, les morceaux avec et sans cacao. Faites un rouleau avec chaque morceau de l'épaisseur de l'index.
- # De cette façon, vous obtenez 2 barres blanc, et 2 barres au cacao.
- # Mettez les barres côté à côtes sur la pâte ouvert. Puis mettez la barre blanche sur la barre au cacao et la barre au cacao sur la barre blanche.
- # Enveloppez les barres serrément dans quand ils sont au-dessus de chacun.
- # Après avoir fait un rouleau en carré, coupez avec un couteau à l'épaisseur d'1 cm.
- # Placez au plat de cuisson huilé puis mettez au four chauffé à 200 degrés.
- # Laissez cuire de façon que le blanc ne devient pas jaune.
- # Laissez refroidir les cookies pendant 1-2 heure et servez.

N-B: Le morceau avec cacao peut être un peu plus solide. Vous pouvez utiliser de l'huile végétale pour ramollir.