



Les Rêves Roses

Pembe Hayaller



1 paquet de margarine (250 gr.)
1 tasse de sucre en poudre
3 tasses de farine
1 paquet de vanille
2 cuillères à soupe de boisson en poudre à la fraise
Une demi-cuillère à café de sel

- # Mélangez avec les bouts de doigts, de la margarine avec du sucre en poudre.
- # Rajoutez de la vanille, du sel et de la farine en pétrissant.
- # Séparez la pâte préparé, en 2 morceaux. Rajoutez de la boisson en poudre à la fraise dans l'un des morceaux. Pétrissez jusqu'à que la pâte devient complètement rose. (Ne rajoutez pas de l'eau ou d'autre liquide.)
- # Laissez reposer les pâtes couvert pendant 10 minutes. Séparez la pâte blanche en 2 morceaux. Séparez de même le morceau rose en deux morceaux.
- # Ouvrez la pâte blanche avec les bouts de doigts à la taille d'une assiette à dessert. Mettez dessus, la pâte rose ouvert de la même manière.
- # Faites un rouleau avec les pâtes, puis réglez à une minceur de l'épaisseur de l'index.
- # Coupez les cookies à l'épaisseur de l'index. Placez les morceaux l'un au-dessus de l'autre dans le plat de cuisson sans huile.
- # Faites la même manipulation pour les autres pâtes. (Avec cette quantité, vous obtenez 2 plats de rêves roses.)
- # Placez le plat au four préchauffé à 180 degrés.
- # Le four est chaud, donc tenez les cookies au maximum 10-12 minutes.
- # Sortez du four, puis servez quand vous le souhaitez.

N-B: Vous n'utilisez pas de poudre à pâte, donc la pâte va s'étaler. Pour cette raison, placez les cookies avec des intervalles.