



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Cookies Tiknaz

Tiknaz Kurabiye



200 gr. de margarine
1 tasse de sucre en poudre
1 tasse de fécule de maïs
2 œufs
4 cuillères à soupe de lait
2 cuillères à café de poudre à pâte
1 paquet de vanille
3 cuillères à soupe de cacao
1 cuillère à café de zeste de citron
De la farine tant que possible
20 amandes

- # Laissez attendre les amandes dans l'eau chaude pendant 2-3 minutes. Prenez de l'eau puis enlevez la peau intérieure. Coupez horizontalement en deux morceaux.
- # Mélangez avec les bouts de doigts, de la margarine avec du sucre en poudre, puis rajoutez les œufs, du fécule de maïs, du lait, un peu de farine, de la vanille et de la poudre à pâte.
- # Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte non collante aux mains.
- # Séparez la pâte en 2 morceaux. Un morceau doit être plus petit que l'autre.
- # Rajoutez du cacao et du zeste de citron dans le petit morceau. Pétrissez de façon à étaler le cacao sur toute la pâte.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix, arrondissez dans votre paume, puis aplatissez.
- # Prenez de la pâte au cacao, des morceaux un peu plus petit. Arrondissez puis aplatissez légèrement. Placez au milieu de la pâte blanche. (De façon à voir la pâte blanche de côté.)
- # Mettez la moitié de l'amande verticalement sur la pâte au cacao. Placez en appuyant.
- # Placez les cookies dans un plat de cuisson non huilé. Laissez cuire au four à 190 degrés de façon à ce que la pâte blanche ne soit pas blanche.
- # Servez quand elles refroidissent.

N-B: Tiknaz est un adjectif qui signifie court et gros.