



Cookies Spirale

Helezon Kurabiye



1 paquet de margarine (250 gr.)
1,5 tasse de sucre en poudre
1 œuf
½ tasse de yaourt
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 paquet de vanille (5 g).
De la farine tant que possible
2 cuillères à soupe de cacao

- # Laissez attendre à température ambiante, la margarine pendant 2 heures, avant de commencer la préparation des cookies.
- # Prenez la margarine dans un bol creux, rajoutez un œuf, du sucre en poudre et du yaourt. Mélangez les ingrédients à l'aide d'une fourchette.
- # Rajoutez de la vanille, de la carbonate et de la farine petit à petit jusqu' obtenir une pâte mi- solide.
- # Séparez la pâte en deux morceaux. Rajoutez du cacao dans le premier morceau, pétrissez jusqu'à que le cacao s'étale dans la pâte. Laissez le deuxième morceau sans rien rajoutez.
- # Ouvrez la pâte avec cacao à l'aide d'un rouleau à la taille un peu plus grand qu'une assiette. Ouvrez la pâte blanche de la même manière puis placez sur le morceau avec cacao. Serrez les deux pâtes en roulant légèrement avec un rouleau.
- # Faites un rouleau serré, avec les pâtes ouverts. Coupez avec un couteau à l'épaisseur d'un doigt.
- # Placez les cookies dans un plat de cuisson huilé. Mettez au four préchauffé à 200 degrés, puis laissez cuire de façon à ce que les cookies restent blancs.

N-B: Vous pouvez ouvrir la pâte un peu plus petite et fin, pour obtenir des cookies plus petits.