



Cookies Pêche

Şeftali Kurabiye



300 gr. de margarine
2 œufs
1 tasse de sucre en poudre
1 tasse d'amandes
2 paquets de vanille
4,5 tasses de farine
24 feuilles de fruits
Pour les intervalles ;
4 cuillères à soupe de crème de noisette au cacao
Pour la surface ;
3 cuillères à soupe boisson en poudre au citron
1 cuillère à soupe de boisson de poudre aux fraises
1 tasse à thé de sucre granulé
4 cuillères à soupe d'eau froide

- # Laissez attendre les amandes dans l'eau chaude pendant 2-3 minutes. Retirez de l'eau puis enlevez la peau extérieure.
- # Passez les amandes dans un robot puis transformez en poudre.
- # Mélangez de la margarine avec du sucre en poudre et des œufs.
- # Puis rajoutez de la vanille, des amandes battues et de la farine.
- # Enveloppez la pâte dans un plastique puis placez au réfrigérateur pendant 1 heure.
- # Sortez la pâte du réfrigérateur, et réglez le four à 190 degrés avant de former les cookies.
- # Prenez des morceaux de la pâte, de la taille d'une noix. Puis arrondissez entre vos mains et aplatissez légèrement. Placez dans un plat de cuisson non-huilé. (48 pièce)
- # Laissez cuire au four chauffé de façon à ne pas trop griller. Sortez du four puis laissez refroidir.
- # Pendant ce temps, mettez dans un bol, la boisson en poudre. Rajoutez 3 cuillères à soupe d'eau fraîche. Mettez l'autre boisson en poudre, dans un autre bol puis rajoutez 1 cuillère à soupe d'eau fraîche. Mettez le sucre granulé dans une assiette plate.
- # Mettez de la crème de noisette au cacao sur la face plat des cookies. Collez la surface plate de l'autre cookie pour former un rond.
- # Trempez les cookies rond, dans la boisson en poudre au citron, puis dans la boisson en poudre au cerises. Enfin, trempez dans le sucre granulé.
- # Enfoncez une feuille de fruit nettoyé et propre dans les cookies.
- # Faites tous les cookies de la même façon, puis servez quand elles refroidissent.

N-B: Si vous préparez en plus petit, et avec le jaune-orange, vous obtiendrez des cookies abricots.