



## Biscuit Au Mahaleb

Mahlepli Bisküvi



Un demi-paquet de margarine (125 gr.)  
1 œuf  
1 blanc d'œuf  
1 tasse à thé de yaourt  
1 tasse à thé de fromage blanc  
1 cuillère à soupe de mahaleb  
1 sachet de levure chimique  
1 cuillère à café de sel  
3,5 tasses de farine  
Pour la surface ;  
Sésame  
Nigelle  
1 cuillère à soupe de lait  
1 jaune d'œuf

- # Râpez le fromage blanc puis mettez dans le bol de pétrissage.
- # Rajoutez de la margarine, 1 œuf entier, 1 blanc d'œuf, du yaourt, du mahaleb, du sel, la moitié de la farine indiqué et de la levure.
- # Après avoir mélangé tous les ingrédients, rajoutez de la farine peu à peu. Pétrissez pour obtenir une pâte lisse et mi- molle. Laissez reposer la pâte au moins ½ heure de façon couverte.
- # Séparez la pâte en 2 morceaux. Ouvrez le premier morceau d'une épaisseur d'½ cm. Coupez avec une moule de cookies ou avec le bout d'une tasse à thé.
- # Faites la même chose pour les autres pâtes puis placez dans un plat légèrement huilé.
- # Rajoutez le mélange de jaune d'œuf et de lait puis saupoudrez du sésame et de la nigelle. Laissez cuire au four à 180 degrés jusqu'à la couleur rouge.
- # Servez quand les cookies refroidissent.

**N-B:** Si vous consommer ces cookies, 1 jour plus tard, le goût sera plus bon.