



## Biscuit Mosaïque

Mozaik Bisküvi



- 1 paquet de petit-beurre (28 pièces)
- 1 paquet de margarine (250 gr.)
- 2 œufs
- 1 tasse de lait
- 1,5 tasses de sucre en poudre
- 2 tasses de farine
- 1 tasse de fécule de maïs
- 1 sachet de levure chimique (10 g.)
- 1 paquet de vanille
- 2 cuillères à soupe de cacao

- # Laissez fondre la margarine à basse température, laissez attendre pour qu'elle devienne tiède.
- # Mettez des œufs dans un bol creux. Mélangez jusqu'à ce que les œufs perdent leur forme, puis ajoutez du lait et du sucre en poudre et continuez à mélanger.
- # Ajoutez de la margarine tiède, de la farine, du fécule de maïs, du cacao, du sucre en poudre et de la vanille, puis mélangez l'ensemble.
- # Quand la pâte prend une forme un peu plus molle que d'habitude, ajoutez les biscuits petit-beurre.
- # Mélangez les biscuits dans la pâte puis séparez la pâte en 2 morceaux.
- # Posez dans la table de travail, du papier aluminium ou du plastique propre. Mettez la pâte en longueur dans le papier aluminium, puis roulez en faisant attention. Faites la même chose pour le deuxième morceau.
- # Réglez le réfrigérateur un peu plus froid que normale, mettez les biscuits dans le réfrigérateur, puis laissez attendre au moins 8 heures.
- # A la fin du temps, sortez les biscuits du réfrigérateur, et réglez pendant ce temps, le four à 195 degrés. Sortez la pâte de l'aluminium sans déformer, puis coupez à l'épaisseur d'1/2 doigt.
- # Placez les biscuits dans un plat de cuisson huilé, puis laissez cuire au four pendant 10-15 minutes.
- # Laissez refroidir les biscuits mosaïque dans le four, puis servez quand vous le souhaitez.

**N-B :** Vous pouvez aussi ajouter des fruits séchés coupés en petits morceaux. Dans ce cas, vous devrez ajouter 1 tasse à thé de lait en plus.