



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

Biscuit Au Café

Kahveli Bisküvi



200 gr. de margarine (4/5 paquets)
2 tasses de thé de sucre en poudre
Une demi-tasse de café turc
3 tasses de farine

- # Mettez dans un bol de mélange, de la margarine ramolli, du sucre en poudre et du café turc.
- # Rajoutez de la farine petit à petit en pétrissant. Obtenez une pâte mi- solide qui ne colle pas aux mains.
- # Enroulez la pâte dans un papier aluminium puis laissez refroidir dans le réfrigérateur pendant 1 heure.
- # Séparez la pâte en 2 morceaux. Ouvrez la pâte sur une surface farinée d'une épaisseur d'1/2 cm.
- # Coupez la pâte avec une forme de moule au choix ou avec le bout d'une tasse de thé.
- # Mettez les biscuits dans un plat de cuisson non huilé. Laissez cuire dans un four préchauffé à 185 degrés pendant 10-12 minutes.
- # Laissez refroidir dans le four puis servez.

N-B: Ce biscuit ne se prépare pas avec du café granulé, car il faut faire fondre le café granulé dans l'eau.