



Biscuit à La Crème

Kaymaklı Bisküvi



150 gr. de margarine ou de beurre
1 tasse de sucre en poudre
1 œuf
Un demi-verre de lait
10 amandes
4 tasses de farine
1 paquet de vanille
Pour la crème ;
1,5 tasses de sucre en poudre
1,5 cuillère à soupe de jus de citron

- # Mettez dans un bol creux, de la margarine ramolli à température ambiante.
- # Rajoutez du lait, du sucre en poudre et un œuf. Mélangez jusqu'à qu'elle soit lisse.
- # Rajoutez des amandes épluchés et battues en forme de poudre.
- # Après avoir rajouté de la vanille, rajoutez de la farine peu à peu.
- # Enroulez la pâte mi- molle dans un plastique, puis laissez attendre au réfrigérateur pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, sortez la pâte du réfrigérateur et séparez en 2 morceaux. Ouvrez sur une surface farinée à l'épaisseur d' ½ cm. Coupez avec le bout d'une tasse de thé.
- # Rassemblez les morceaux de pâte qui restent, puis ouvrez et recoupez. Faites la même chose pour le deuxième morceau.
- # Mettez les biscuits dans un plat de cuisson non huilé. Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés.
- # Sortez les biscuits du four, laissez refroidir. Pendant ce temps, mélangez du sucre en poudre avec du jus de citron.
- # Mettez le mélange de sucre en poudre, sur la moitié des biscuits, puis collez les biscuits qui reste dessus.

N-B: A la préparation de la crème, vous pouvez utiliser du jus de confiture à la place du jus de citron.