

PETITS CROQUANTS AU SESAME



Pour 15 à 20 croquants :

Sésame blond : 4 cuil. à café

Purée de sésame : 80 gr

Farine : 60 gr

Gomasio : 2 cuil. à café

Œuf : 1

Sel : 1 pincée

Faire revenir les graines de sésame dans une poêle, sans matières grasses, pour qu'elles soient bien dorées.

Quand les graines de sésame sont refroidies, mélanger tous les ingrédients. On obtient une pâte très souple.

Former un boudin et le placer au réfrigérateur pour une heure environ. Préchauffer le four à 180°C.

Découper le boudin et placer les biscuits sur la plaque du four. Cuire pendant 15 min.