

Biscuits aux graines de sésame

Ingrédients

125 gr de graines de sésame doré
125 gr de sucre
1 sachet de sucre vanillé
2 cc de levure chimique
250 ml d'huile
3 cs d'eau de fleur d'oranger
5 cs de lait
125 ml d'eau
600 gr de farine

Mélanger les sucres, les graines de sésame et la levure

Ajouter l'huile, l'eau de fleur d'oranger, le lait et l'eau

Incorporer la farine jusqu'à ce que la pâte soit homogène et ne colle pas aux doigts

Etaler la pâte et découper à l'aide d'un emporte pièce

Cuire four chaud 180° entre 15 et 20 mn

