



DES COOKIES TOUT SESAME



Pour environ 24 cookies:

70 g de beurre mou
70 g de tahiné
175 g de sucre roux
1 peu de vanille
1 œuf entier battu
160 g de farine + 1 càc de bicarbonate de soude
2 pincées de fleur de sel
2 càs de sésame noir

Préchauffer le four à 180°. Mélanger bien tous les ingrédients (je l'ai fait au robot). Former des boules de la taille d'une noix et les poser sur une plaque en les espaçant bien.

Cuire les cookies 8 mn environ. Ils ne doivent pas se colorer. Les laisser refroidir avant de les enlever de la plaque.