



Les Boules Aux Sésames

Susamlı Toplar



1 paquet de beurre ou de margarine
2 œufs
1,5 tasses de sucre en poudre
1 tasse de fécule de maïs
6 tasses de farine
1 paquet de vanille
1 tasse de sésame
1 pincée de sel

- # Laissez griller le sésame dans une poêle non huilé et à basse température jusqu'à que la couleur devient légèrement foncée.
- # Mettez dans un bol creux, de la margarine ou du beurre, du sucre en poudre, et des œufs. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez du fécule, de la vanille et du sel puis de la farine en pétrissant.
- # Quand la pâte est dans l'état, rajoutez du sésame. Pétrissez pour étalez le sésame sur toute la pâte.
- # Allumez le feu à 200 degrés juste avant de donner les formes aux pâtes.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix, puis arrondissez dans votre main et placez dans un plat de cuisson non huilé.
- # Mettez les cookies dans le four et laissez cuire puis servez quand elles refroidissent.

N-B; La levure donne un goût croustillant aux cookies.