



## Biscuit Aux Sésames Et Au Citron

Susamlı Limonlu Bisküvi



½ paquet de margarine  
1 jaune d'œuf  
½ tasse à thé d'huile  
1 cuillère à soupe de yaourt  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
1 citron râpé  
1 pincée de sel  
1 tasse de sucre en poudre  
3 - 3,5 tasses de farine  
Pour la surface ;  
1 tasse à thé de graines de sésame  
1 blanc d'œuf

# Mettez dans un bol de pétrissage ; du jaune d'œuf, de la margarine, du yaourt, de l'huile et du jus de citron. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange pure.

# Rajoutez du sucre en poudre, du sel, du zeste de citron râpé et de la farine peu à peu. Pétrissez l'ensemble. Obtenez une pâte proche du solide qui ne colle pas aux mains.

# Ouvrez la pâte à une épaisseur d' ½ cm, sur une surface farinée sans faire reposer. Coupez les biscuits avec une moule à biscuit ou avec la bouche d'une tasse à thé.

# Trempez les biscuits dans le blanc d'œuf puis dans le sésame. Placez dans un plat de cuisson huilé. Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à que la surface soit cuite.

# Servez quand elles refroidissent.

**N-B;** Vous pouvez faire des biscuits salée en enlevant le sucre et le zeste de citron, et en augmentant la quantité de sel.