



Beauté De Paris Au Sésame

Susamlı Paris Güzeli



1 paquet de margarine
2 tasse de sucre en poudre
1 tasse de graines de sésame
1 cuillère à café de cumin noir
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café de vanille
1/4 de cuillère à thé de sel
De la farine tant que possible

- # Prenez le sésame dans une poêle. Grillez sans rajouter de l'huile jusqu'à qu'ils deviennent foncé.
- # Mélangez de la margarine avec du sucre en poudre.
- # Rajoutez du sel, de la vanille, du cumin noir et du sésame. Pétrissez jusqu'à que les ingrédients s'étalent dans toute la pâte.
- # Rajoutez de la farine petit à petit jusqu'à obtenir une pâte mi-solide et qui ne colle pas aux mains.
- # Ouvrez la pâte à une épaisseur d'1/2 cm. Coupez la pâte avec une moule de cookies.
- # Rassemblez les morceaux de pâte qui sort des côtés puis ré-ouvrez. Faites la même manipulation jusqu'à que la pâte finit.
- # Placez les biscuits dans un plat qui contient du papier huilé.
- # Placez le plat au four préchauffé à 180 degrés. Laissez cuire les biscuits.

N-B; Le sésame est grillé pour donner une couleur. Vous pouvez l'utiliser sans griller.