



Fissure Au Sésame

Susamlı Çatlak



- 1 paquet de margarine
- 1 tasse de café d'huile végétale
- 1 tasse de sucre en poudre
- 1 tasse de graines de sésame
- 1 œuf
- 1 paquet de poudre à pâte
- De la farine tant que possible

- # Prenez le sésame dans une poêle puis faite jaunir à basse température. Laissez refroidir.
- # Mettez dans un bol, de la margarine, de l'huile, un œuf et du sucre en poudre puis mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de la poudre à pâte mélangé avec de la farine puis rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte ferme et qui ne colle pas aux mains.
- # Rajoutez enfin le sésame puis pétrissez.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'un œuf puis arrondissez.
- # Placez les cookies dans un plat de cuisson huilé.
- # Faites des creux avec une fourchette large ou avec la face plate d'un couteau.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés. (Il faut qu'il y a des fissures)

N-B; Le sésame est mis en dernière car elle changera la couleur de la pâte.