



Ringo

Ringo



150 gr. de margarine
1 tasse à thé de yaourt
1 œuf
½ cuillère à café de zeste de citron
2,5 tasses de farine
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café de sel
Pour la surface ;
1 tasse à thé de graines de sésame

- # Mélangez de la margarine et du yaourt dans un bol creux.
- # Rajoutez du blanc d'œuf, du zeste de citron, du sel, de la farine et de la levure.
- # Préparez une pâte mi- solide puis laissez reposer pendant 10-15 minutes.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix. Roulez pour former une barre.
- # Rassemblez les 2 bouts de la barre de 10-12 cm, pour former un rond.
- # Mélangez le jaune d'œuf séparé, avec une cuillère à soupe de lait. Trempez les barres dans ce mélange, puis dans le sésame.
- # Placez les Ringos dans un plat de cuisson non huilé. (Quand la moitié des ringos sont préparés, allumez le four à 200 degrés.)
- # Préparez et placez tous les ringos dans le plat de cuisson.
- # Laissez cuire pendant 15-20 minutes sans sécher.
- # Servez quand elles refroidissent.

N-B : Ringo signifie dans les pays latins, le mot cercle.