



Cookies à l'Huile De Sésame

Tahinli Kurabiye



- 1 tasse à thé d'huile de tournesol
- 1 œuf
- 1 tasse de noix grossièrement concassé
- 2,5 tasses de farine
- 1 tasse à thé d'huile de sésame
- 2 cuillères à soupe de miel
- Une demi-tasse de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'huile végétale, de l'huile de sésame, un œuf, du miel et du sucre en poudre. Mélangez avec une fourchette jusqu'à qu'elle devient lisse et pure
- # Rajoutez de la farine en pétrissant puis de la levure.
- # Rajoutez enfin des noix pour que la pâte ne noircie pas.
- # Prenez des morceaux de la taille de noix. Arrondissez puis donner une forme ovale. Appuyez dessus pour aplatir. (25 cookies)
- # Placez les cookies dans un plat de cuisson non huilé.
- # Laissez cuire au four préchauffé 190 degrés jusqu'à qu'elles deviennent rose. Laissez refroidir dans le four.

N-B: La pâte peut se montrer huilée à cause de l'huile de sésame mais après la cuisson, les cookies deviennent normaux.