



Croustillant et tellement bon ses petits biscuits avec une forme que j'aime beaucoup et vraiment facile à confectionner et complètement enrobés de graines de sésame , c'est trop délicieux.

Ingrédients

- 125 g de beurre (ou margarine) fondu
- 140 g de sucre
- 2 oeufs
- 1/2 sachet de levure
- vanille
- zeste rapé d'un citron
- graines de sésame



Préparation

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir un peu et rajouter le sucre et mélanger, puis rajouter les oeufs et bien mélanger.

Ajouter la levure, vanille et zeste de citron.

Ajouter la farine tamisée au fur et à mesure pour former une pâte molle.

Prendre des boules de la même taille et façonner des boudins.

Dans une assiette mettre les graines de sésame et mettre chaque petit boudin dans les graines.

Mettre le boudin dans le plateau allant au four et le faire en forme de croissant.

Enfourner dans un four préchauffé Th.5



bonne dégustation.