BISCUITS AU SÉSAME

Type de plat :

Desserts

Catégories :

Boulangerie, pâtisserie, biscuiterie

Ingrédients

- ✓ 60 g de beurre non salé
- ✓ 100 g de sucre
- ✓ 60 g de graines de sésame
- ✓ 2 cuil. à soupe de crème
- ✓ 60 g de farine de maïs

Préparation

Mélanger tous les ingrédients et laisser épaissir le mélange à feu doux.

Etendre une feuille d´aluminium sur une plaque à pâtisserie et y verser quelques cuillerées de cette pâte. Prévoir assez de place entre les biscuits, car la pâte à tendance à s´étendre. Cuire les biscuits pendant 10 minutes dans un four à 190°c.Laisser refroidir les biscuits.