

Craquelins au sésame



Ingrédients (pour une douzaine de biscuits)

- 160g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 115g de beurre demi sel MOU
- 200 g de sucre roux + 50 g environ pour la finition
- oeuf
- 90 g de tahin
- cuillères à soupe de graines de sésame

Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Ajouter l'œuf et mélanger, puis ajouter le tahin, la levure et la farine. Mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien amalgamés.

Filmer et mettre au frais pour au moins deux heures.

Préchauffer le four à 180°C

Dans une assiette creuse, mettre les 50 g de sucre et les graines de sésame et mélanger.

Prélever de petites quantités de pâte et faire de petites boules. Les rouler dans le mélange sucre/sésame et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, en espaçant bien car les biscuits vont s'étaler à la cuisson.

Enfourner pour 15 à 20 minutes en surveillant. Les craquelins doivent être légèrement dorés sur le dessus et leur surface craquelée.

Déguster avec un bon thé ou en trempant dans un bon café.