

Petits croquants au sésame

Pour 15 à 20 croquants:

4 c à c de sésame, 80g de purée de sésame, 60g de farine, 2 c à c de gomasio,

1 œuf - 1 pincée de sel.

Faire dorer les graines de sésame dans une poêle, sans matières grasses, à feu doux et en surveillant, pour qu'elles soient bien dorées. Quand les graines de sésame sont refroidies, mélanger tous les ingrédients. On obtient une pâte très souple.

Former un boudin et le placer au réfrigérateur pour 1 heure environ.

Préchauffer le four à 180° (th 6).

Découper le boudin en petites tranches, placer les biscuits sur une plaque, cuire pendant 15 min.

