



BISCUITS aux graines de sésame

De: Coop La Manne

Pour :

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 10 minutes

Instructions

1:

Mélanger ensemble le miel, l'huile, la vanille et le sel jusqu'à consistance onctueuse.

2:

Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.

3:

Étaler uniformément sur une tôle à biscuits (mouiller les doigts pour éviter que la pâte n'y colle trop ou utiliser le dos d'une cuillère à soupe que vous trempez dans l'eau de temps en temps).

4:

Cuire au four à 350° F jusqu'à ce que les biscuits soient dorés (environ 10 minutes).

5:

Sortir du four et découper immédiatement en carrés.

6:

Laisser refroidir avant de retirer les carrés à la spatule.

Ingrédients

3/4 tasse

Miel

1/2 tasse

Huile

1/2 cuillère à thé

Vanille

1

Pincée de sel

1 tasse

Graines de sésame moulues

1/2 tasse

Graines de sésame entières

1 tasse

Flocons d'avoine

1 tasse

Farine de soya ou de blé

3/4 tasse

Farine de blé

1 cuillère à thé

Graines d'anis entières