



# 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