

Cookies au sésame et amande |

Recette pour 24 biscuits

Description

Ces délicieux cookies sont savoureux avec le goût unique des graines de sésame.

L'astuce du chef

Attention de ne pas trop cuire les cookies, la cuisson se poursuivra avec la chaleur résiduelle des biscuits une fois sortis du four.

Ingrédients

Pour les cookies

- 110 Gr Beurre
- 180 Gr Cassonade
- 2 Unité(s) Oeuf
- 180 Gr Farine
- 2 Pincée(s) Poudre à pâte
- 50 Gr Graines de sésame
- 50 Gr Amandes en bâtonnets
- 1 Pincée(s) Sel

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Préparation des cookies

Dans un bol, à l'aide du batteur électrique, crèmez le beurre ramolli avec la cassonade. Ajoutez les oeufs un à un, en mélangeant bien entre chaque addition.

Ajoutez la farine, la poudre à pâte, le sel et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Ajoutez les graines de sésame, les amandes et mélangez à la cuillère.

Formez des boules (24) avec la pâte, déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin.

Cuire environ 12 minutes, jusqu'à ce que le pourtour commence à dorer.

Bon appétit!