

Gâteaux aux sésames et aux raisins secs

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 20 à 25 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 2 cuillères à soupe de sésame
- 2 cuillères à soupe de raisins
- 4-6 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à thé de zeste de citron
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- 1 sachet de vanille
- Une pincée de sel
- 2 bonnes cuillères à soupe de beurre

Préparation:

Dans un bol mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte détendue et lisse.

Façonner des petites boules dans les paumes de vos mains, puis, à l'aide de l'emporte-pièce donner la forme désirée aux gâteaux. Tremper l'emporte-pièce dans la farine entre la réalisation de chaque gâteau afin que la pâte ne colle pas.

Enfourner une demi-heure dans un four préalablement chauffé à 175°C. Surveiller la cuisson, les gâteaux ne doivent pas trop doré.

Une fois les gâteaux cuits, tremper les dans du sucre glace et déguster avec un thé à la menthe.

Bon appétit !