

NŒUDS AU SÉSAME

*1 tasse de sucre
1/2 tasse de farine
1/2 tasse de maïzena
1/2 tasse d'huile
1/2 sachet de levure chimique
graines de sésame*

Mélanger les farines, le sucre, la levure et l'huile et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et non collante (ajouter de la farine au besoin). Détailler la pâte en petites boules et les étendre avec la paume de la main en de longs cylindres. Les passer dans les graines de sésame et les disposer en "nœuds" sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Procéder ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients.

Chauffer le four à 180° et y faire cuire les biscuits pendant 12 à 15 minutes. Servir tiède ou froid, en accompagnement du thé ou du café.