



l'Atelier
by Madada

Gâteaux aux sésames et aux raisins secs

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 20 à 25 minutes

Pour quatre personnes

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe de sésame
- 2 cuillères à soupe de raisins
- 4 à 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 margarine

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 désiré 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 dorés.

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

Bon appétit !