

## Gâteaux et Desserts/Petits gâteaux secs

**Difficulté**

1

**Note**

4/5 (1 vote )



### **Ingrédients**

- 140 gr de smen Medina
- 280 gr de farine
- 70 gr de sucre glace
- 50 gr de graines de sésames entières grillées
- 80 gr de grianes de sésames grillées et moulues
- ½ cuillère à café de levure chimique

### **Préparation**

- Préchauffer le four à 180 degrés.
- Battre le smen Medina refroidi avec le sucre glace pendant 5 minutes.
- Ajouter les graines de sésames entières et moulues, mélanger.
- Incorporer la farine et la levure et mélanger avec votre main pour ramasser la pâte.
- Faites 22 boulettes avec votre pâte et les façonner selon votre goût.
- Transférer vos gâteaux dans un plat allant au four, et faites cuire pendant 20 minutes.  
Régalez-vous !