

Petits beurre à l'épeautre et graines de sésame

plaisir à savourer quotidiennement

Ingrédients pour 12 biscuits

- 40g de beurre
- 30g de cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de farine d'épeautre
- ½ cuillère à café rase de levure chimique
- 2,5cl de lait de vache ou végétale
- 1 petite pincée de sel
- 1 cuillère a soupe de graines de sésame de la couleur que vous souhaitez

Préparation 20 minutes / Repos 30 minutes / Cuisson 12 minutes

- Mettre le lait, le beurre et le sucre dans une casserole et faire fondre à feu doux
- Mélanger de temps en temps
- Une fois le mélange beurre fondu, le verser dans un saladier pour qu'il refroidisse, mélanger de temps en temps
- Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, les graines de sésame et la levure
- Faire un puits et ajouter le mélange lait beurre sucre
- Mélanger jusqu'à obtention d'une boule homogène
- Mettre la pâte 30 minutes au réfrigérateur. Elle sera plus facile à travailler.
- Mettre une feuille de papier sulfurisée sur la plaque de cuisson
- Mettre le four à chauffer à 180°C
- Étaler la pâte (0,5mm d'épaisseur) sur un plan fariner
- Découper les petits beurre à l'emporte-pièce. Vous pouvez faire le vôtre et découper au couteau, un biscuit mesure 6,5cm de long et 5,4cm de large. Puis faite les dentelles du bord du biscuit avec une fourchette. C'est artisanal !
- Déposer les biscuits sur la plaque de cuisson
- Mettre à cuire 12 minutes, les biscuits doivent être dorés
- Laisser refroidir sur une grille pour qu'ils soient croquants.

Accompagnement

- Vous pouvez préparer ces biscuits pour votre boîte à gâteaux et le servir pour certain goûter ou en dessert.

Diétôdélices