



Recette

## Biscuits orientaux à la pistache et au sésame

 Pour  
50 biscuits

 Niveau  
Facile

 Temps total  
40 min

 Préparation  
25 min

 Cuisson  
15 min

 Pour un moment entre amis

### LES INGRÉDIENTS

490 g de farine fluide

200 g de beurre ramolli

160 g de sucre

2 œufs

2 c. à café de vanille

2 c. à café de vinaigre

1 c. à café de levure chimique

1 pincée de sel

100 g de pistaches

250 g de graines de sésame

### LA PRÉPARATION DE LA RECETTE

Dans un saladier, je mélange le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc. J'ajoute les 2 œufs, la vanille, le vinaigre et le sel. Dans un autre récipient, je mélange la Farine Fluide à la levure chimique. Je verse progressivement ce mélange dans le premier saladier en remuant de manière continue jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Je forme une boule de pâte, je filme et je laisse reposer au frais pendant 15min environs. Une fois reposée, je divise ma boule de pâte en boules de petites tailles. Je hache grossièrement les pistaches. Je couvre les boules de pâtes de pistache puis de sésame. J'appuie légèrement de la paume de la main sur les boules de pâte. J'enfourne sur une plaque de cuisson sulfurisée à 180° pendant 15 à 20 minutes.