

Boussou la Tmessou

Ingrédients

250 gr de beurre doux

100 gr de sucre glace

2 cs de fleur d'oranger

150 gr de graines de sésame grillées

500 gr à 600 gr de farine **je n'ai pas utilisé 500 gr**
sucre glace

Battre le beurre mou avec le sucre glace

Ajouter la fleur d'oranger

Continuer à battre pendant 2 mn

Ajouter les graines de sésames que vous mélangerez avec une spatule

Ajouter la farine en plusieurs fois pour éviter de sécher la pâte

Faire des boudins puis les couper en petits losanges

Déposer les biscuits sur la toile silpat ou papier sulfurisé

Cuire four chaud 180° environ 20 mn

Dès la sortie du four les passer dans le sucre glace



<http://atablecheznatt.canalblog.com>