

## **Cookies aux graines de sésames et pépites de chocolat**

### Ingrédients

300 gr de farine

3 gros oeufs

100 gr de beurre fondu

100 gr de graines de sésame

100 gr de pépites de chocolat au lait

100 gr de sucre de canne

1/2 cc de bicarbonate

2 cs de vergeoise que j'ai remplacé par du sucre de canne

1/2 cc de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

Comme toujours je suis allée au plus simple en mettant tout dans le bol du kichenaid avec l'accessoire feuille

Tout comme Assia j'ai mis ma pâte dans des empreintes (pour ma part les sourires de Demarle)

Pour cela j'ai utilisé une cuillère à soupe et tassé légèrement la pâte avec le dos de la cuillère si vous utilisez les mains Assia conseille de fariner vos doigts

Cuire four chaud à 180° environ 25 mn

Laisser refroidir avant de démouler

