

Bachkoutou

Etapes

- Dans un bol mélanger le sucre, les sachets de levure, le sucre vanille, et les oeufs, fouetter jusqu'à ce que:
 - *les sucres soient dissouds
 - *les oeufs deviennent mousseux.
- Ajouter la farine et la sésame.
- Pétrir la pate pendant 10 minutes jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.
- Mettre dans le four à 180° jusqu'au changement de couleur de biscuits en doré.

Ingrédients:

- 50g de sésame -1Kg farine -2levures chimiques -2 sucre vanille -6 oeufs -300g sucre

