



Biscuits chinois aux amandes

250g de farine - 1/2 c.a.c d'extrait d'amande - 1 oeuf - 250g de margarine - 25g de cassonade - 125g de sucre en poudre - 1/2 c.a.c de levure - 20g de graines de sesame — 2 cuillères à soupe d'amandes éfilées

Transformer la margarine en crème avec du sucre. Ajouter l'oeuf et l'extrait d'amande.

Ensuite, battre le mélange afin d'obtenir une préparation mousseuse.

Tamiser la farine et la levure. Les incorporer progressivement à la préparation.

Pétrir légèrement ce mélange afin d'obtenir une pâte homogène.

Faire chauffer le four à 180°C.

Façonner la pâte en boulettes grosses comme des noix.

Rouler partiellement les boulettes dans les graines de sésame.

Mettre quelques amandes au centre de chaque boulette, puis l'aplatir légèrement.

Sur une plaque à pâtisserie, déposer les biscuits, espacés de 2 cm.

Faire dorer les biscuits pendant 10 minutes.

Les entreposer dans une boîte hermétique.

