

## Biscuits au sésame

Pour environ 50 pièces, selon la grandeur de l'emporte-pièce

Mise au frais: environ 30 min.

300g de farine Graham  
1 c à café de poudre à lever  
1 pincée de sel  
125g de beurre ou de margarine  
150g de cassonade  
100g de noisettes moulues  
50g de sésame foncé  
1 citron  
2 œufs battus  
2 c. à soupe d'huile de sésame

Façonnage: sur un peu de farine, abaisser la pâte sur environ 5 mm. d'épaisseur, découper des formes à l'emporte-pièce, déposer sur une plaque recouverte de papier à pâtisserie.

Cuisson: 12 à 15 min au milieu du four préchauffé à 200°

Décoration: fruits confits, raisins secs, amandes allumettes, fleurs en sucre multicolores, collés avec un glaçage de sucre glace.

Autre idée: Fleurs de sésame. Découper des fleurs à l'emporte-pièce, déposer sur une plaque recouverte de papier à pâtisserie, badigeonner au blanc d'œuf légèrement battu, saupoudrer de sésame.