

# Cookies au sésame noir & gianduja



QUANTITÉ

8 cookies



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

11 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT

- 210g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 80g de beurre salé fondu
- 55g de purée de sésame noire
- 90g de cassonade
- 1 œuf
- 8 carreaux de chocolat gianduja



Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique et la cassonade.

Versez le beurre fondu, ajoutez la purée de sésame noire et l'œuf et mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Séparez la pâte en 8 pâtons égaux. Avec chaque pâton, formez une boule de pâte et aplatissez-la (environ 1 cm d'épaisseur) avec la paume de la main pour former un joli cookie rond.

Déposez au centre un carreau de gianduja et enfoncez-le légèrement dans le cookie.

Disposez les cookies sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Veillez à bien laisser de l'espace entre chaque cookie car ils vont s'étaler un peu.

Enfournez pendant 11 minutes à 180°C. A la sortie du four, laissez-les refroidir sur une grille