



**l'Atelier**  
by *Madada*

## Gâteaux aux sésames et aux raisins secs

**Temps de préparation:** 15 minutes

**Temps de cuisson:** 20 à 25 minutes

Pour quatre personnes

### Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe de sésame
- 2 cuillères à soupe de raisins
- 4 à 6 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à thé de zeste de citron
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- 1 sachet de vanille
- Une pincée de sel
- 2 bonnes cuillères à soupe de margarine

### Préparation:

Dans un bol mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte détendue et lisse.

Façonner des petites boules dans les paumes de vos mains, puis, à l'aide de l'emporte pièce donner la forme désiré aux gâteaux. Tremper l'emporte pièce dans la farine entre la réalisation de chaque gateau afin que la pâte ne colle pas.

Enfourner une demi-heure dans un four préalablement chauffé à 175°C. Surveiller la cuisson, les gâteaux ne doivent pas trop dorés.

Une fois les gâteaux cuits, tremper les dans du sucre glace et déguster avec un thé à la menthe.

Bon appétit !