

Bachkoutous

Ingrédients

330 g farine T45

2 oeufs

1 sachet levure chimique

1 sachet sucre vanillé

80 g sucre

50 g huile de tournesol

graines de sésame ou pistaches hachées ou noisettes etc.....

Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C.

Dans un saladier, commencez par mélanger ensemble les oeufs + 2 sucres.

Ajoutez l'huile de tournesol. Mélangez bien.

Ajoutez la moitié de la farine + levure chimique. Mélangez bien puis ajoutez la deuxième moitié de farine.

Vous obtenez une belle boule de pâte, très facile à travailler.

Ajoutez en fonction de vos envies fruits secs hachés ou **graines de sésame**.

Prélevez des morceaux de pâte que vous roulez en boudins.

Coupez des tronçons et faites quelques entailles sur le dessus.

Enfournez 10-15 minutes, avant qu'ils dorent



<http://atablecheznatt.canalblog.com>