

Spritzbredele aux sésames

ingrédients

1 œuf

150g beurre

120g sucre

50g graines de sésames grillées

1 vanille

1 pincée de sel

250g farine

pour la déco:

100g chocolat noir

5cls crème liquide à 30% **25 ml**

préparation:

mélanger dans un saladier, le beurre, sucre, vanille, graines de sésames et œuf jusqu'à avoir une pommade bien homogène

mélanger à part, tous les autres

ingrédients et les y incorporer

ramasser la pate

remplir dans une poche à douille avec une douille cannelée d'un coté et plate d'un autre **j'ai utilisé une douille cannelée**

disposer les biscuits sur du papier cuisson

cuire four chaud pendant 10mns à 180°

laisser refroidir et tremper les bouts dans le mélange du chocolat fondu

laisser sécher

