

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sesamini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr  
ZUCCHERO 80 gr  
MARGARINA 70 gr  
VANILLINA 1 bustina  
LATTE FREDDO 1 bicchiere  
LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -  
BICARBONATO cucchiaino - 1  
SEMI DI SESAMO 150 gr

### PREPARAZIONE

**1** In una ciotola mescolare la farina con lo zucchero, il lievito e il bicarbonato.



**2** Aggiungete la margarina fredda di frigo a pezzetti, la vanillina e impastare.



**3** Cominciate a versare il latte e impastiamo fino a ottenere un panetto.



4 Stendete la pasta spessa poco più di mezzo cm, e tagliatela a rettangolini.



5 Preparate una tazzina con del latte freddo, intingetevi il dito e bagnare un quadratino di pasta, smussare gli angoli e passate nei semi di sesamo.



**6** Trasferite in una placca da forno foderata con della carta forno.



7 Infornate in forno caldo a 180°C per 10-15 minuti.



