

Djeldjlania (Sablés aux grains de sésames) /Gâteau Algérien



★★★★★ 5/5 2 votes



par Hayat Chikirou

Djeldjlania est un délicieux gâteau Algérien, sablé, fondant en bouche et au bon gout de sésames grillés, ces petites gourmandises accompagneront parfaitement une tasse de café pour un goûter gourmand! retrouvez d'autres recette de gâteaux Algériens sur mon blog: <http://universdehayat.over-blog.com>



+6 Personne(s)



15 h



20 h



10 h



Pas cher



Facile

INGRÉDIENTS

pour 36 parts:

250 g de beurre mou

2 c.à soupe d'huile neutre

100 g de sucre glace

1 c.à café d'extrait de vanille ou vanille en poudre

Zeste d'1/2 citron

1 pincée de sel

1 c.à café de levure chimique (5 g)

300 g de farine

100 g de maïzena

3 c.à soupe de sésame

Sésames grillés

Gelée nature

Colorant rouge ou autre

Arôme fraise ou autre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Mélangez le beurre, l'huile, la vanille, le zeste de citron, sel et le sucre glace jusqu'à avoir une pâte homogène.

ÉTAPE 2

Incorporez le mélange (farine + levure chimique + maïzena + 3 c.à soupe de grains de sésame) puis ramassez en boule. Laissez reposer la pâte 10 min.

ÉTAPE 3

Préchauffez le four à 180°.

ÉTAPE 4

Formez des boules de 25 g.

ÉTAPE 5

Roulez-les dans le sésame.

ÉTAPE 6

Mettez la boule dans chaque empreinte en silicone puis enfoncez-la bien avec la main.

ÉTAPE 7

Faites cuire pendant 20 min environ jusqu'à avoir une couleur dorée.

ÉTAPE 8

Laissez refroidir les biscuits puis démoulez-les.

ÉTAPE 9

Préparez la gelée: Faites chauffer légèrement la gelée nature, ajoutez quelques goutte de colorant rouge et de l'arôme fraise.

ÉTAPE 10

Remplissez le centre de chaque gâteau avec la gelée.

ÉTAPE 11

Mettez-les dans des caissettes en papiers et conservez-les dans une boîte hermétique.

© cuisineaz.com