

Irish Crackers salés à la bière

4 pers | 15 mn

Les **ingrédients**

- 240 g de farine
- 50 g de graines de sésame
- 16 cl de bière blonde
- 2 c. à s d'huile d'olive
- 1 c. à s de paprika
- 1 c. à s de sucre
- 1 c. à café de sel fin
- 1 c. à s de bicarbonate de soude

La **recette**

Etape 1
Préchauffer le four à 180°C (Th.6)

Etape 2
Dans un saladier, mélanger la farine, 40 g de graines de sésame, le paprika, le sucre, le bicarbonate de soude et le sel.

Etape 3
Ajouter la bière et mélanger.

Etape 4
Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm.

Etape 5
À l'aide d'un emporte-pièce les découper en biscuits et les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Etape 6
Les badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau et saupoudrer du restant de graines de sésame.

Etape 7
Enfourner pendant 20 mn.