

30 octobre 2013

# Kikes (chichis marocains)

6 œufs

250 g de sucre

2 cuillérées à soupe de sésame

1/2 paquet de levure

250g à 500 g de farine en fonction de la qualité de la pâte

Il est important d'avoir un bon coup de main pour pétrir la pâte.

La pâte a la consistance d'une pâte à pain.

Découper les gâteaux et faire cuire au four sur du papier de cuisson

## Participants:

Youssef

Moussa

Soulamane

Rachida

Empé

Suzanne

Philippe

Bernard

Alika

Philomène

Catherine

Bénédicte

