Μπισκότα ζέας με σταφίδες και σουσάμι

Υλικά:

- 400γρ αλεύρι ζέας
- 3/4 κ.γ. σόδα χωρίς αλουμίνιο
- 1 κ.γ. baking powder
- 1/2 κ.γ. κανέλα
- 1/8 κ.γ. γαρύφαλλο
- 45γρ σταφίδες
- 40γρ σουσάμι πλήρες
- 80γρ ζάχαρη καρύδας
- 115γρ ελαιόλαδο
- 115γρ χυμό πορτοκαλιού

Εκτέλεση:

1. Ανακατεύουμε όλα τα στεγνά υλικά μαζί.
2. Ανακατεύουμε χωριστά όλα τα υγρά υλικά μαζί.
3. Ενώνουμε τα δύο μείγματα και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα με το χέρι ή στο μίξερ μέχρι να ομοιογενοποιηθούν τα υλικά.
4. Πλάθουμε μπισκότα διαμέτρου 4εκ περίπου (θα γεμίσουν 2 ταψιά).
5. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς 30-35 λεπτά ανάλογα με το φούρνο.