



## *boules de sésame*

# boules de sésame

## Point de réflexion

Les boules de sésame, Jian Dui, remontent à la dynastie Tang (7e siècle de notre ère) en Chine. Ces pâtisseries rondes étaient un aliment de palais populaire à Chang'an, la capitale de la dynastie Tang.[1] Sans surprise, lorsque les gens ont migré à travers la Chine, ils ont apporté des boules de sésame avec eux et la recette a persisté de siècle en siècle.

## Method de preparation :

La température interne doit être de 74 ° C / 165 ° F pendant au moins 15 secondes.

Faites frire la boule de sésame congelée dans l'huile à 350°F/176,7°C pendant 4 minutes.

**Ingrédients:** farine de riz gluant, pâte de haricot rouge, eau, sucre, graines de sésame blanc, bicarbonate de soude.



| Nutrition Facts  |              |                      |         |
|--|--------------|----------------------|---------|
| Serving Size 20 grams  |              |                      |         |
| Servings Per Container about 240   |              |                      |         |
| Amount Per Serving   |              |                      |         |
| Calories 70  |              | Calories from Fat 25 |         |
|  |              | % Daily Value*       |         |
| Total Fat  | 3g           | 4 %                  |         |
| Saturated Fat  | 0g           | 0 %                  |         |
| Trans Fat  | 0g           |                      |         |
| Cholesterol  | 0mg          | 0 %                  |         |
| Sodium   | 5mg          | 0 %                  |         |
| Total Carbohydrate   | 10g          | 3 %                  |         |
| Dietary Fiber  | less than 1g | 2 %                  |         |
| Sugars   | 7g           |                      |         |
| Protein  | 2g           |                      |         |
| Vitamin A  | 0%           | Vitamin C            | 0%      |
| Calcium  | 0%           | Iron                 | 0%      |
| *Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs: |              |                      |         |
|  | Calories:    | 2,000                | 2,500   |
| Total Fat  | Less than    | 65g                  | 80g     |
| Saturated Fat  | Less than    | 20g                  | 25g     |
| Cholesterol  | Less than    | 300mg                | 300mg   |
| Sodium   | Less than    | 2,400mg              | 2,400mg |
| Total Carbohydrate   |              | 300g                 | 375g    |
| Dietary Fiber  |              | 25g                  | 30g     |
| Calories per gram:   |              |                      |         |
| Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4   |              |                      |         |