

Sablés marocains

Sur fond de pâte sablée, verser le mélange :

- 80 g. de beurre fondu
- 3 c. à soupe de miel
- 50 g. de sucre
- 160 g. d'amandes effilées
- 60 g. de graines de sésame
- cannelle

Cuire à 180° pendant 15 mn.

Couper à chaud en allumettes ou en carrés.