

# LES CORNES DE GAZELLE AUX GRAINES DE SESAME

## Ingrédients

600 g de poudre d'amandes

200 g de sucre en poudre

8 cl d'eau de fleur d'oranger

25 g de beurre fondu

1 cuillère à café de cannelle en poudre

1 blanc d'oeuf

300 g de graines de sésame

## Préparation

Mélanger les amandes et le sucre.

Ajouter à ce mélange de l'eau de fleur d'oranger, le beurre fondu et la cannelle.

Confectionner des boudins et les badigeonner du blanc d'œuf légèrement battu à la fourchette.

Puis les passer dans les graines de sésame pour bien les enrober.

Leur donner une forme de demi lune.

Les placer sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson.

Enfourner 15 minutes à 180°C.