



12/

Canela  
[*Cinnamomum  
verum*]

## Sesamo eta kanela poltsatxoak

### **OSAGIAK (2 p.):**

- 300 gr sesamo
- 200 gr irin
- 300 gr azukre
- 1c/c legamia hautsa
- 1 c/c kanela hauts
- 3 arrautza
- Lustre-azukrea

### **PAUSUZ-PAUSU:**

- Ukitu sesamoa zartagin batean, su leunean.
- Jarraian, irina txigortu.
- Ondoren, osagai guztiak oratzen dira.
- Esku oliotsuarekin intxaur baten tamainako zatiak hartuko ditugu.
- Azukre distiratsua gainean sakatuko dugu eta azukrea gorantz duen txapa batean jarriko dugu.
- Egosi dezagun 180° C-tan 15-20 mn inguruan.