



12/

Canela  
[*Cinnamomum  
verum*]

## Bolitas de sésamo y canela

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

- 300gr de sésamo
- 200gr de harina
- 300gr de azúcar
- 1c/c de levadura en polvo
- 1c/c de canela en polvo
- 3 huevos
- Azúcar lustre

### **ELABORACIÓN:**

- Tostar el sésamo en una sartén a fuego suave.
- De seguido tostar la harina.
- A continuación se amasan todos los ingredientes.
- Con la mano aceitosa cogemos trozos del tamaño de una nuez.
- Presionaremos sobre azúcar lustre y colocaremos en una chapa con el azúcar hacia arriba.
- Cocemos a 180° C durante unos 15-20mn.