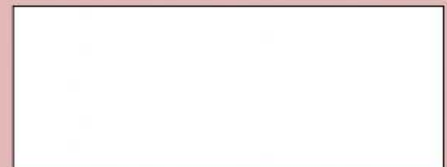
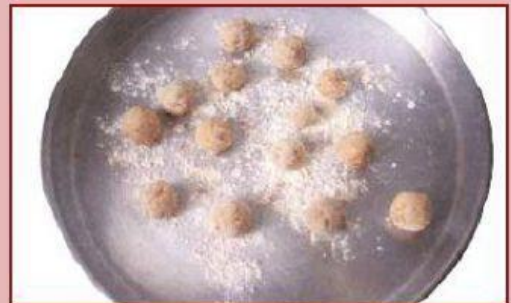


PASTÍS DE CACAUETS

Arrossega cada part del text amb la seva foto i tindràs una recepta del Marroc.

Ingredients:

- Uns quants cacauets.
- Un grapat de sèsam.
- 100g de sucre.
- 100g de farina.
- 2 ous.



Es posen tots els ingredients en un bol, excepte el sucre, i es barregen fins que se quedi una massa consistent.

Es fregeix el sèsam en una paella. Es posen els cacauets en un morter i es piquen fins que queden gairebé fets pols.

Amb la massa, es fan boles petites i es col·loquen en una plata. Es posen al forn i es deixen coure durant mitja

Quan ja estiguin cuites, es treuen del forn i es tira el sucre per damunt.