



ΠΑΣΤΕΛΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

Υλικά (20 μερίδες)

500 γρ. μέλι

500 γρ. σουσάμι

Εκτέλεση

Βάλτε το σουσάμι σε ένα ταψάκι και ψήστε το στους 170⁰ C, μέχρι να ροδίσει. Βράστε το μέλι για 10' περίπου. Ρίξτε το σουσάμι και ανακατέψτε μέχρι να γίνει ένα ομοιογενές μίγμα. Όταν πάρει καστανό χρώμα βγάλτε το και απλώστε το πάνω σε αντικολλητικό χαρτί. Κόψτε το σε κομμάτια πριν κρυώσει. Όταν κρυώσει τυλίξτε το σε ζελατίνα.