

## Koekje van sesamzaadjes!

Mooi en lekker als garnituur bij de panna cotta en heel simpel te maken. ☺

### Benodigheden:

- 50gr poedersuiker
- 35gr sinaasappelsap
- 25gr sesamzaadjes
- 20gr gesmolten boter
- 10gr bloem

### Werkwijze:

Doe alle ingrediënten in een mengkom, roer goed tot het geheel een glad beslag vormt. Strijk vervolgens het beslag met een paletmes zeer fijn uit op bakplaat met een siliconen bakmatje of bakpapier. Bak het in een voorverwarmde oven op 170° tot goudbruin. (aantal minuten afhankelijk van grootte en dikte, reken toch op een minimum van 10min!) Haal het uit de oven en laat voldoende afkoelen. Snij of breek het dan in de gewenste vorm.

