

## Cornes de gazelle

Four à 200°

125 g de beurre.

250 g d'amandes en poudre.

125 g de sucre en poudre.


1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger.

Graines de sésame.

Blanc d'œuf.

Faire fondre le beurre (pas trop chaud)

Ajouter amandes et sucre, puis eau de fleur d'oranger.

Prendre des boules de pâte et donner la forme avec les doigts.  Badigeonner <sup>avec</sup> de blanc d'œuf.

Les rouler dans les graines de sésame.

Mettre au four pendant 10 mn.