

## Tahinopita

### **Ingrédients :**

150 g de tahini (pâte de sésame)

200 ml de sucre

75 ml d'eau

400 ml de farine

1 càc de bicarbonate de soude

1/2 càs de cannelle

1/2 càc de girofle

1 càc de zeste d'orange

50 g de raisins secs

sésame

### **Préparation :**

Délayer le tahini dans l'eau avec le sucre.

Ajouter le reste des ingrédients (sauf le sésame) et bien mélanger.

Huiler un petit plat à tarte et y verser le mélange.

Saupoudrer de graines de sésame.

Couvrir de papier aluminium.

Mettre au four à 180 pendant une demi-heure puis retirer le papier et continuer la cuisson jusqu'à ce que la pâte sèche.

Pour vérifier la cuisson, planter la pointe du couteau, elle doit ressortir sèche.

Καλή όρεξη. !!!