



Παστέλι αμυγδάλου

Φυλάμε καλυμμένο σε θερμοκρασία δωματίου για 2-3 εβδομάδες.

Μερίδες: 16 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 15 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 4 ώρες

Υλικά :

[200 γρ. Αμύγδαλα ωμά OLA BIO](#)

40 γρ. σουσάμι ωμό

40 ml λάδι καρύδας

20 γρ. ζάχαρη καρύδας

150 ml αγαύη

ανθός αλατιού

Εκτέλεση:

- 1) Ψιλοκόβουμε τα **[Αμύγδαλα OLA BIO](#)** και τα αφήνουμε στην άκρη.
- 2) Σε μια κατσαρόλα με χοντρό πάτο ρίχνουμε το λάδι καρύδας, τη ζάχαρη και την αγαύη και μαγειρεύουμε για περίπου 10 λεπτά σε μέτρια προς δυνατή φωτιά ή να γίνει πηχτή караμέλα. Αν κοχλάσει έντονα χαμηλώνουμε τη φωτιά. Ανακατεύουμε συνεχώς με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής.
- 3) Κατεβάζουμε από τη φωτιά προσθέτουμε τα αμύγδαλα και το σουσάμι και ανακατεύουμε καλά.
- 4) Απλώνουμε το μείγμα σε ένα ταψί περασμένο με λαδόκολλα, βάζουμε άλλο ένα φύλλο λαδόκολλα από πάνω και πατάμε το μείγμα με ένα βάζο για να απλώσει ομοιόμορφα. Πασπαλίζουμε με αλάτι και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 βαθμούς στον αέρα για 15-20 λεπτά, όσο πιο πολύ το ψήσουμε τόσο πιο τραγανό θα βγει.
- 5) Μεταφέρουμε το παστέλι μας σε ξύλο κοπής και το κόβουμε στα μεγέθη που θέλουμε.