

## A Giurgiulena



Ingredienti : 700 g di semi di sesamo 400 g di miele 250 g di zucchero 230 g di mandorle tostate  
PREPARAZIONE : Versare il miele in un tegame e farlo sciogliere a fiamma bassa. Quindi aggiungere lo zucchero mescolando continuamente. Quando la miscela raggiungerà il punto di ebollizione, aggiungere i semi di sesamo e le mandorle tagliate grossolanamente o tritate e fare cuocere, sempre a fiamma bassa e

mescolando spesso, per il tempo necessario affinché i semi di sesamo prendano un colore ambrato e si amalgamino bene con gli altri ingredienti.



Terminata la cottura, versare il composto su di un piano di marmo unto d'olio o su carta forno e spianare rapidamente la cubbaita fino a fargli raggiungere uno spessore tra i 5 e i 10 mm. Infine dividere con un coltello la cubbaita in tanti rettangoli o rombi e lasciare raffreddare a temperatura ambiente.