

Receta cedida por [Alf Mota](#)



Pastitas de té de gomasio y piñones

Ingredientes

1 taza de piñones ligeramente tostados

½ taza de nueces ligeramente tostadas y troceadas

½ taza de [almendras](#) ligeramente tostadas y troceadas

½ taza de [gomasio](#)

100 ml de [malta de arroz](#)

[Aceite de sésamo](#)

Preparación

1. Colocar la malta en una cazuela y calentarla removiendo constantemente.
2. Añadir todos los frutos secos y el gomasio y mezclar bien durante unos 2 minutos, hasta que la malta de arroz esté bien integrada con los frutos secos y el gomasio.
3. Pincelar una fuente de vidrio con unas gotas de aceite de sésamo. Verter la mezcla, aplanar y apretar de manera que quede con un grosor de unos dos dedos aproximadamente. Dejar enfriar del todo.
4. Cortar en cuadrados pequeños, envolver con papel vegetal y atar con un cordel, decorando como los regalos.