

## Πλακούς

### ΥΛΙΚΑ

200gr άσπρο αλεύρι  
50gr αποφλοιωμένα αμύγδαλα  
50gr καρύδια  
50gr σουσάμι  
200gr θυμαρίσιο μέλι  
3 αυγά

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμάνετε το φούρνο (συμβατικό φούρνο, όχι με αέρα) στους 175 βαθμούς Κελσίου.

Κοπανίστε τα αμύγδαλα και τα καρύδια.

Χτυπήστε τα αυγά με το μέλι και ανακατεύοντας διαρκώς προσθέστε το αλεύρι και όλα τα άλλα υλικά.

Λαδώστε ένα ταψάκι διαστάσεων 20x25cm και ρίξτε τη ζύμη.

Πασπαλίστε με σουσάμι

Ψήσιμο για 25 λεπτά.