

Козинаки с кедровым орехом

Вам понадобится

Грецкие орехи	160 г
Фундук жареный	170 г
Ядра подсолнечника	40 г
Ядра кедровые	200 г
Чернослив	200 г
Яблоко сушеное	50 г
Мед	230 г
Растительное масло	30 мл

Приготовление

- 1 Грецкие орехи и фундук измельчить блендером. Ядра кедровые и подсолнечника, яблоко и чернослив (все по отдельности) залить кипятком на 20 минут. Далее слить воду, фрукты отжать и измельчить ножом.
- 2 Затем смешать все ингредиенты в отдельной емкости. Поддоны для пастилы слегка смазать растительным маслом. Поставить поддоны с козинаками в сушилку, установить температуру 45 °С, время приготовления 10 часов.