

Ореховые козинаки

Вам понадобится

Кешью сушеный	150 г
Фундук жареный	220 г
Миндаль жареный	210 г
Изюм черный	150 г
Кунжут белый	150 г
Мёд	по вкусу

Приготовление

1

Орехи измельчить в крупную крошку с помощью блендера. Смешать все ингредиенты в отдельной чаше с мёдом. Поддоны для пастилы смазать растительным маслом, на них выложить ровным слоем ореховую массу. Поставить их в сушилку, установить температуру 60 °C, время приготовления 10 часов.