

Козинаки с тыквенными семечками

Вам понадобится

Семена тыквенные очищенные	220 г
Курага	380 г
Арахис в скорлупе	180 г
Кунжут	45 г
Семена льна	45 г
Сироп топинамбура	300 мл

Приготовление

- 1 Арахис обжарить на сухой сковороде, остудить и очистить от шелухи.
- 2 Все ингредиенты каждый по отдельности залить кипятком на 20 минут, потом слить воду. Курагу измельчить ножом.
- 3 Все ингредиенты в отдельной емкости смешать с сиропом топинамбура.
- 4 Поддоны для пастилы смазать растительным маслом и ровным слоем выложить получившуюся массу. Поставить поддоны в сушилку, установить температуру 45 °С, время приготовления 12 часов.