

Рэцэпт нацыянальнай кухні

Шляхецкія цукеркі без цукру канца XIX стагоддзя

у адаптацыі шэф-кухара Алены Мікульчык

Інгрэдыенты:

- 400 г лушчаных семак сланечніка
- 150 г мёду
- 60 г сметанковага масла
- 10 г молатай карыцы
- 10 г насення лёну – па жаданні
- 50 г кунжуту – па жаданні
- 50 г фундуку – па жаданні

Спосаб прыгатавання:

1. Семкі сланечніка прамываем і падсушваем у духоўцы да залацістага колеру, здрабняем у кавамолцы.
2. У атрыманую масу дадаём сметанковае масла, мёд, карыцу.
3. Усё добра вымешваем рукамі, фармуем невялікія шарыкі.
4. У масу для замешвання можна дадаць насенне лёну.
5. Унутр шарыкаў можна ўкласці арэх.
6. Гатовыя цукеркі можна абсыпаць кунжутам або насеннем лёну.

Смачна есці!

Рецепт национальной кухни

Шляхетские конфеты без сахара конца XIX века

в адаптации шеф-повара Елены Микульчик

Ингредиенты:

- 400 г очищенных семечек подсолнечника
- 150 г меда
- 60 г сливочного масла
- 10 г молотой корицы
- 10 г семян льна – по желанию
- 50 г кунжута – по желанию
- 50 г фундука – по желанию

Способ приготовления:

1. Семечки подсолнечника промываем и подсушиваем в духовке до золотистого цвета, измельчаем в кофемолке.
2. В полученную массу добавляем сливочное масло, мед, корицу.
3. Все хорошо вымешиваем руками, формируем небольшие шарики.
4. В массу для замешивания можно добавить семена льна.
5. Внутрь шариков можно вложить орех.
6. Готовые конфеты можно обвалить в кунжуте или семенах льна.

Приятного аппетита!