Masa makowa

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 minut
Liczba porcji: 4
Czas gotowania: 30 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Do czystego i suchego naczynia miksującego założyć nóż, włożyć 40 g włoskich orzechów łuskanych, 40 g migdałów, 100 g suszonych owoców bez pestek. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Rozdrobnić – czas 10 sekund, prędkość 6.
2. Otworzyć pokrywę, rozdrobnione orzechy i owoce przełożyć do miski, odstawić.
3. Do naczynia miksującego, wsypać 300 g maku. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Rozdrobnić – czas 3 minuty, prędkość 12.
4. Otworzyć pokrywę, łopatką zgarnąć mak na dno misy. Dodać 300 g mleka, 50 g cukru, 60 g miodu. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Gotować – czas 20 minut, temperatura 80°C, prędkość 1.
5. Rozdrobnić – czas 1 minuta, prędkość 10.
6. Otworzyć pokrywę, łopatką zgarnąć wszystko na dno misy Dodać rozdrobnione orzechy z owocami, 100 g rodzynek, 80 g kandyzowanej skórki pomarańczowej oraz 1 łyżeczkę aromatu pomarańczowego. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wymieszać – czas 10 sekund prędkość 5.
7. Przełożyć do innego naczynia i odstawić do ostudzenia.