

Ciasteczka dyniowo marchewkowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 30

Czas gotowania: 20 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować warzywa: 150 g miąższu dyni pokroić na kawałki ok. 2 cm. 80 g marchwi obrać, pokroić na kawałki ok. 2cm, jabłko obrać, przekroić na 4 części, usunąć gniazdo nasienne, pokroić na mniejsze kawałki. Dużego banana obrać ze skóry, pokroić na kawałki ok. 2cm.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 40 g orzechów włoskich łuskanych. Zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 8 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, dodać pokrojone na kawałki 150 g dyni, 80 g marchwi i pokrojone jabłko. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 10 sekund, prędkość 8.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zabrać marchew ze ścian naczynia, dodać 230 g płatków owsianych, 1 pokrojonego banana, 1 pełną łyżkę miodu, sok z połowy cytryny, wsypać 50 g żurawiny, 30 g rodzynek. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, wymieszać masę – czas 20 sekund, prędkość 3.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, zebrać masę ze ścianek dzbanka, zamknąć pokrywę i dalej mieszać – czas 30 sekund, prędkość 3.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, masę przełożyć do miski, wstawić do lodówki na ok. 1

godz.

Krok 7 - Z masy formować kulki wielkości orzecha włoskiego, lekko ugniatać i spłaszczać dłońmi. Ciastka układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w temp 180°C przez ok. 20-25 minut aż lekko zbrązowieją.

Krok 8 - Wyjąć z piekarnika, ostudzić.