



Козинаки

 332 Ккал на 100 г  30 мин.

Ингредиенты

- Семена подсолнечника
– 200 г
- Сироп топинамбура
– 80 г

Приготовление

1. Семечки промыть, подсушить полотенцем.
2. Слегка обжарить на среднем огне до шуршащего звука. Семечки должны стать легкими.
3. Добавить сироп топинамбура, помешивая готовить до образования «комка».
4. Разровнять на пергаменте, дать остыть минут 10 и нарезать.