

- 200 g sezamu
- 6-7 łyżek płynnego miodu – ilość można skorygować wg uznania,
- rodzynki, orzechy laskowe, migdały (opcjonalnie)

Krok 1.

Orzechy i migdały posiekać – obroty 4-5, kilka sekund (czas zależy od grubości jaką chcemy uzyskać), przesypać do innego naczynia

Krok 2.

Sezam wsypać do naczynia miksującego, zemleć – 30 s, obr. 10

Krok 3.

Dodać miód, wymieszać – 15 s, obr. 3

Krok 4.

Dodać orzechy, migdały lub rodzynki, wymieszać – 10 s, obr. 3, wsteczne

Uwagi:

- 1. Orzechy laskowe bardzo zyskają na smaku, jeśli najpierw zostaną uprażone i pozbawione brązowej skórki. Należy wysypać je na dużą brytfannę i prażyć w temp. 100-120 st. tak długo, aż skórka będzie łatwo odchodzić.*
- 2. Migdały przed rozdrabnianiem zalać wrzącą wodą, odcedzić i obrać ze skórek.*