



Pasta z nasion lotosu

6 porcji

50 minut

Składniki

- 250 g suszonych nasion lotosu, namoczonych w wodzie przez co najmniej 4 godziny, obrane ze skorupki
- 150 ml oleju
- 50 g cukru brązowego
- 100 g cukru pudru
- 1,2 l wody

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Wlej 1 l wody do kielicha do gotowania, włóż do naczynia do gotowania na parze 250 g nasion lotosu i ustaw urządzenie w odpowiedniej pozycji, przykryj pokrywę.

3

Ugotuj na parze.

4

Oczyść kielich do gotowania, umieść w nim ugotowane na parze nasiona lotosu, 100 g cukru pudru, 50 g cukru brązowego, 150 ml oleju sałatkowego i 200 ml wody.

5

Zmiksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.

6

Ugotuj.

7

Gotowe do podania! Smacznego!