

Masło orzechowe

SKŁADNIKI:

- 150 g orzechów arachidowych niesolonych
- szczypta soli morskiej
- 30-50 g masła – opcjonalnie

1. Orzechy podpraż na patelni - nie jest to czynność konieczna, natomiast napewno ma wpływ na smak.

2. Ostudź. Przygotuj blender z ostrzem w kształcie litery S lub inny przyrząd który poradzi sobie z orzechami. Porcjami blenduj orzechy - od czasu do czasu wyłącz blender, daj mu odpocząć

3. Do masła orzechowego dodaj masło, jeżeli uważasz że w będzie dla Ciebie za suche.



MOJE NOTATKI: