

Masło migdałowe

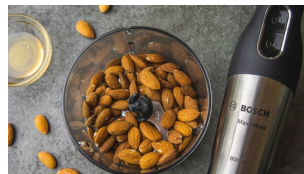


Składniki

400 g migdałów
1 łyżka miodu
2 łyżki oleju
słonecznikowego

Opis wykonania

Domowe masło migdałowe jest pyszne i nie zawiera żadnych chemicznych dodatków. Bardzo łatwo przyrządzić je we własnej kuchni. Pokażę krok po kroku, jak zrobić masło migdałowe. Do przygotowania smarowidła potrzebne są jedynie – migdały i blender. Do jego przygotowania potrzebny jest robot o dużej mocy, który poradzi sobie ze zmieleniem twardych migdałów.



Migdały wrzucić na suchą patelnię i uprażyć przez 3-4 minuty. Uprażone migdały przełożyć do pojemnika blendera i miksować przez kilkanaście minut. Na tym etapie dodać przynajmniej łyżeczkę miodu. Migdały zamienią się w sypką masę przypominającą mokry piasek.



Dolej olej, włącz blender najpierw na niskie, potem na wyższe obroty. Po około 2 minutach masa zacznie się upłynniać.



Gotowe masło migdałowe wystarczy umieścić w słoiku i przechowywać w lodówce. Powinno spokojnie wytrzymać nawet miesiąc.