

Arašídové maslo

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Arašidy (balenie) na plechu dáme na chvíľku do rúry na 200 °C, kým nechytia farbu a neprevoňajú kuchyňu. Pozor aby sa nespálili. Po vychladnutí ich dáme do mixéra a mixujeme, mixujeme, mixujeme, čím viac, tým lepšie. Potom pridáme 2 lyžice Ramy s maslom, soľ a lyžicu medu. Opäť mixujeme na hladkú kašu. Ak je to potrebné, pridáme ešte lyžicu ramy. Ak sa maslo bude zdať málo sladké, dodáme med. Arašídové maslo je skvelé nie len na chlieb, ale aj na sladké pečivo

Ingrediencie

- **Med včelí kvetový** - 20 g
- **Arašidy nesolené** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Rama maslová 400 g** - 30 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

