

Domowe masło orzechowe

Czas wykonania: 40 min – 1 h **Ilość porcji:** 300 g

Składniki:

- 300 g obranych orzechów arachidowych (około 450 g fistaszków)
- 1 łyżeczka cukru lub miodu



Przygotowanie:

Orzeszki obrać i rozgrzać w piekarniku przez około 10 minut w 160 stopniach (ważne, aby orzeszki nie zbrązowiały, ponieważ staną się gorzkie).

Następnie wystarczy zblenderować je na jednolity krem. Całkowity czas miksowania to 15 – 20 minut, więc należy robić przerwy ponieważ blender się szybko nagrzewa zwłaszcza gdy orzeszki są jeszcze ciepłe.

Pod koniec miksowania można dodać cukier lub miód. Ja dałam cukier kryształ i niestety jest wyczuwalny w masie, dlatego lepszym pomysłem jest dodanie miodu lub cukru pudru.