



Arašídová pomazánka

Ingredience

nesolené arašídy: 100 g

olej: 1 PL

sůl: 0.5 KL

cukr: 0.5 KL

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Arašídy dáme do mixéru, přidáme sůl a cukr a mixujeme v intervalech dlouhých maximálně 30 sekund. Poté vždy mixér necháme minimálně minutu odpočívat, aby se nepřehřál. Po třetím mixování přilijeme olej a znovu mixujeme. V intervalech s přestávkami mixujeme tak dlouho, dokud nevznikne hladká...

Arašídová pomazánka - recept

Arašídy dáme do mixéru, přidáme sůl a cukr a mixujeme v intervalech dlouhých maximálně 30 sekund. Poté vždy mixér necháme minimálně minutu odpočívat, aby se nepřehřál. Po třetím mixování přilijeme olej a znovu mixujeme. V intervalech s přestávkami mixujeme tak dlouho, dokud nevznikne **hladká arašídová pomazánka** v konzistenci podobné medu.

Arašídová pomazánka se skvěle hodí na opečené toasty s plátky banánu, na dochucení ovesné kaše, na ozdobení lívanců či palačinek, nebo i jako součást sladkých dezertů.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí