Masło orzechowe domowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, wsypać orzechy, dodać wszystkie pozostałe składniki. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Zmiksować – czas 20 sekund, prędkość 8.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać masę ze ścianek naczynia. Zamknąć pokrywę i ponownie zmiksować – czas 20 sekund, prędkość 10.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać orzechy ze ścianek naczynia. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zmiksować krem – czas 1,5 minuty, prędkość 6. Podawać np. z pieczywem lub jako nadzienie do naleśników itp.