

Domowe masło orzechowe

Składniki

na 250 g

250 g orzechów (np. ziemnych, nerkowców) ⁽¹⁾

Wykonanie

1. Orzechy podprażyć na suchej patelni aż się zrumienią.
2. Orzechy zblendować na gładką masę.
3. Przechowywać w lodówce.

Wykonanie (Thermomix)

1. Orzechy podprażyć na suchej patelni aż się zrumienią.
2. Orzechy zblendować na gładką masę (obr. 10, 40 sek.).
3. Przechowywać w lodówce.

Wskazówki

⁽¹⁾ **orzechy**: warto wybierać orzechy dobrej jakości o bogatym smaku, soczyste i pełnowartościowe; często już po samym wyglądzie można poznać, czy orzechy są dobrej jakości – wówczas dania z ich użyciem będą dużo smaczniejsze