

MANTEIGA DE AMENDOIM



CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180°.

2. Levar ao forno num tabuleiro, forrado com papel vegetal, os amendoins por cerca de 15/20 minutos. Deixar arrefecer.

3. Na taça colocar a lâmina de amassar/triturar, inserir os amendoins programar 3 minutos na velocidade 12.

4. Depois de triturados acrescentar o óleo e o sal para aveludar a manteiga, programar mais 2 minutos, na velocidade 12. Se necessário colocar mais tempo, até obter um creme fino e sem grumos.

5. Guardar num frasco hermético de vidro no frigorífico.

INGREDIENTES

- 500 GR DE AMENDOIM DESCASCADO
- 1 COLHER DE SOPA DE ÓLEO DE AMENDOIM
- 1 PITADA DE FLOR DE SAL