

MANTEIGA CASEIRA DE SPECULOOS E AMÊNDOA



CONFEÇÃO

1. Coloque o açúcar mascavado e as bolachas na taça, com a lâmina de amassar/ triturar. Misture na velocidade 12 durante 1 minuto ou até ficar uma mistura bem fina e em pó.
2. Raspe com a espátula, os lados da tigela e acrescente a manteiga, o óleo, a canela em pó e a pitada de sal.
3. Misture na velocidade 12 por um minuto, enquanto vai juntando a água até conseguir uma mistura bem cremosa e a gosto (pode não ser preciso usar toda).
4. Seleccione o programa "Molhos" velocidade 6 a 70°C por 8 min. Após a cozedura, misture durante 30 seg. na velocidade 7 para homogeneizar o creme.
5. Deite a manteiga em frascos herméticos de vidro e reserve em local seco e fresco.

INGREDIENTES

- 250 G DE BOLACHAS TIPO SPECULOOS
- 100 G DE MANTEIGA DE AMÊNDOA
- 50 G DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 2 C. SOPA DE ÓLEO
- 1 CHÁV. DE ÁGUA MORNA
- 1/2 C. CHÁ DE CANELA EM PÓ MARGÃO
- 1 PITADA DE SAL