

MANTEIGA DE AMENDOIM



INGREDIENTES

- 500G AMENDOIM SEM SAL
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE OLEO

CONFEÇÃO

1. Coloque os amendoins na taça munida com a lâmina de amassar / triturar.

2. Misture na velocidade 12 durante 1 minuto ou até ficar finamente picada.

3. Raspe lado da tigela e acrescente o óleo.

4. Misture na velocidade 12 durante 30 segundos.

5. Raspe lado da tigela.

6. Misture na velocidade 12 durante 30 segundos ou até ficar homogêneo.

7. Tempere com sal, se quiser.

9. Para uma manteiga de amendoim mais crocante :

10. Picar 100 g de amendoins a velocidade 10 durante 25 segundos.

11. Reserve.

12. Continue a receita acima e no final junte os amendoins picados.
