

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Burro di arachidi

Strawberry · Friday, September 20th, 2013

Ingredienti:

- 3 tazze di arachidi
- 3 cucchiaini di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di olio di semi di mais
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- sale

Preparazione:

Sbucciate e pelate le noccioline, tostatele in forno a 200° per circa 5 minuti, lasciatele raffreddare e disponetele in un mixer, frullatele, versando l'olio di semi e l'olio di oliva a filo, unite un cucchiaino di zucchero di canna per volta e un pizzico di sale, frullate fino ad ottenere una crema densa. Versate il burro di cacao nei vasetti ermetici, capovolgeteli e conservateli in frigo almeno tre ore prima di consumare.

This entry was posted on Friday, September 20th, 2013 at 4:02 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Salse](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.