



HÁZI MANDULAVAJ

Tápláló krém, mely szendvicsekre kenhető, zabpehellyel fogyasztható, vagy felhasználható levesek, mártogató, szószok készítéséhez, de szép megjelenést és nagyszerű ízt ad a desszerteknek is.

HOZZÁVALÓK:

- 300 g mandula (vagy tetszés szerint más olajos magvak)
- 1 evőkanál mandula- vagy szőlőmagolaj
- Ízlés szerint: fahéj, kardamom, vanília, kókuszcukor, nyers kakaó stb.

ELKÉSZÍTÉS:

1. Terítsd el a mandulát egy rétegben a száraz serpenyőben, és pirítsd ropogós aranybarnára közepes hőfokon, gyakori kevergetés mellett. Hagyd kissé lehűlni.
2. Tedd a mandulát turmixgépbe, és 1 percen át turmixold össze durva szemcsés állagúra. Tisztítsd le a turmixgép oldalát, majd hagyd hűlni 10 percig.
3. Turmixold még 1 percig a mandulát finom mandulaliszt állagúra. Tisztítsd le a turmixgép oldalát, majd hagyd hűlni 10 percig.
4. Ismételd meg a turmixolás, letisztítás és lehűtés sorrendet 3-5 további alkalommal, amíg krémes állagú mandulapépet nem kapsz. Menet közben add hozzá az olajat.
5. Tedd hozzá az ízlés szerinti fűszereket, majd turmixold össze még egyszer az egyenletes eloszláshoz.

AZ ÉTEL ELKÉSZÍTÉSÉHEZ SZÜKSÉGES iCOOK™ TERMÉKEK:

- 28 cm-es iCook™ Tapadásmentes serpenyő fedővel

Töltsd le ezt a receptet PDF vagy ePub formátumban