

Kešu máslo

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

250 g	kešu ořechy (nesolené)
3 až 5 lžic	cukr (popř. jiné sladidlo, chceme-li)
1 lžička	olej (co nejkvalitnější, např. kokosový nebo ořechový)



Postup přípravy

Nejprve namočíme kešu na pár hodin do vody a poté je necháme pořádně vyschnout na plechu vyloženém kuchyňskými utěrkami. Pro výraznější chuť můžeme kešu na sucho opražit dozlatova. Poté je vložíme do mixeru, přidáme podle chuti sladidlo s olejem a vše rozmixujeme dohladka. Kešu máslo skladujeme v lednici.

Naše rada: Mixer občas zastavte a máslo, které se usazuje na stěnách mixeru, setřete zpět. Takto vám mixování půjde snáz.