

Vyrábíme domácí oříšková másla



Arašídové máslo

Ingredience:

- 1 hrnek arašídů
- 1 lžíce medu
- špetka soli
- 2 lžíce kokosového či řepkového oleje

Postup:

Arašídů pár minut na sucho opražíme na pánvi, aby se rozvoněly a uvolnila se intenzivní oříšková chuť. Vhodíme do mixéru a na nejvyšší otáčky mixujeme, dokud se netvoří pojivá hmota. Přidáme med, sůl a olej a mixujeme do té doby, než vznikne hladký krém.

Mandlové máslo s kávou

Ingredience:

- 1 hrnek mandlí
- 1 lžička jemně mleté kávy

- 1 lžička vanilkového extraktu
- 2 lžíce kokosového či řepkového oleje

Postup:

Mandle i se slupkou vhodíme do mixéru a mixujeme na nejvyšší otáčky, dokud se nezačne tvořit pojivá hmota. Přidáme kávu, vanilku a olej. Mixujeme do jemného hladkého másla. Pokud chceme máslo sladší, přidáme opět lžící medu.

Kešu máslo s kokosem

Ingredience:

- 1 a ½ hrnek kešu ořechů
- ½ hrnek kokosové moučky
- 1 lžíce medu

Postup:

Stejně jako arašidy opražíme kešu na pánvi a vhodíme do mixéru. Pár minut mixujeme, dokud nevznikne pojivá hmota a poté přidáme kokos a med. Mixujeme do podoby hladkého krému.