Domácí arašídové máslo

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

200 g	arašídy pražené solené
1 lžíce	med
1 lžíce	olivový olej



Postup přípravy

Arašídy vložíme do mixéru a mixujeme, dokud nevznikne hladká hmota. Do ní přidáme med, olivový olej a znova lehce rozmixujeme. Hotové máslo přendáme do uzavíratelné sklenice a skladujeme v lednici.

Náš tip: *Domácí arašídové máslo z arašídů využijete na spoustu způsobů – namažte ho na toast nebo křehké plátky, přidejte lžičku do ranní kaše či smoothie, zkombinujte s ovocem jako rychlou svačinku nebo ho použijte do dezertů a k palačinkám.*