Domácí ořechové máslo

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

350 g	vlašské ořechy, lískové ořechy, mandle, buráky či kešu
množství podle chuti	med
	vanilkový lusk nebo vanilkový extrakt



Postup přípravy

Na plech vyskládaný pečicím papírem rozprostřeme ořechy a dáme je na 10 minut opražit do trouby rozehřáté na 180 stupňů. Ořechy se nám úžasně rozvoní. Vychladlé ořechy, med a vanilku dáme do mixéru a mixujeme tak dlouho, dokud směs není krásně hladká jako máslo.

Toto máslo můžeme použít na palačinky, jako náplň do cukroví, nebo k čerstvému pečivu místo nutelly.