

Masło orzechowe home made

W Stanach Zjednoczonych spędziłam kilka dobrych lat swojego życia. Wróciłam do mojego domu, do Polski, do Szczecina, z wieloma wspomnieniami. Zabrałam też z sobą wspomnienia wielu smaków. Jednym z nich jest smak masła orzechowego z dżemem. Na śniadanie tost z masłem orzechowym i dżemem. Słodko-słony smak Ameryki. Oczywiście w Stanach wiele rzeczy jest odchudzonych, więc moje masło miało zaledwie 12 g tłuszczu, a dżem był i bez cukru, i bez tłuszczu. Były też takie masła orzechowe, które były w słoiczku już pół na pół z dżemem. Dziś, kiedy szykowałam to masło, wspominałam sobie jak to mi było, czego mi brakuje, za czym i za kim tęsknię.



Składniki na pół dużego słoika:

- 600 g orzeszków ziemnych niesolonych

- 2 łyżeczko soli (lub według uznania)
- 2 łyżki miodu
- 4 łyżki oleju wysokiej jakości (można ominąć)

Przygotowanie masła

1. Orzeszki wysypać na blachę wyłożoną wcześniej papierem do pieczenia.
2. Wstawić na około 10 minut do rozgrzanego piekarnika (180 stopni). Wymieszać dwa razy w międzyczasie.
3. Orzechy i resztę składników umieścić w food procesorze i miksować przez około 10 minut do uzyskania masłowej masy.
4. Można spróbować nie dawać oleju. Orzeszki mają go w sobie wystarczająco, by same zamieniły się w masę. Przed przełożeniem do słoika sprawdzić czy pasuje nam ilość soli.
5. Przechowywać w zamkniętym słoiku w lodówce.
6. Przesmacznych śniadań:) Smacznego!