



## ДОМАШНО ПРИГОТВЕНО БАДЕМОВО МАСЛО

Използвайте тази питателна разядка върху сандвичи, с овесени ядки, при приготвянето на супи и сосове, или за да обогатите десертите си с красива текстура и аромат.

### СЪСТАВКИ:

- 300 гр. бадеми (или други ядки, които обичате)
- 1 с. л. олио от бадеми или от гроздови семки
- Овкусяване по избор: канела, кардамон, ванилия, кокосова захар, сурово какао и др.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Разстелете бадемите на единичен слой в сух тиган и ги запечете на умерен огън като ги разбърквате често, до достигане на ароматен, златисто-кафяв вид. Оставете ги да се охладят леко.
2. Сложете бадемите в блендер и ги разбийте 1 минута до достигане на едро смляно бадемово брашно. Оберете страните на блендера и оставете сместа да се охлади 10 минути.
3. Разбийте бадемите още 1 минута до достигане на фино бадемово брашно. Оберете и охладете 10 минути.
4. Повторете поредицата от разбиване, обирание и охлаждане още 3-5 пъти или докато не получите кремообразна бадемова паста. Добавете олиото в процеса.
5. Добавете предпочитаните от вас подправки и разбийте още веднъж, за да се разпределят равномерно.

### ИЗПОЛЗВАНИ iSOOK ПРОДУКТИ:

- Тиган с незалепващо покритие с капак, 28 см

Изгледете рецептата тук като PDF / ePub