

Masło orzechowe



Zwykle masło orzechowe bez żadnych dodatków, o wiele smaczniejsze od tego, które można kupić w sklepie, a co najważniejsze, pozbawione barwników, konserwantów i chemii. Robi się je szybko, musimy tylko mieć blender lub inną maszynkę, która zmieli nam orzeszki na miazgę. Zrobiłam to masło na potrzeby ciasteczek, ale równie dobrze może nam posłużyć do smarowania pieczywa. Podpowiedź znalazłam na blogu [Moje Wypieki](#).

Składniki:

- 180g orzeszków ziemnych solonych

Wykonanie:

1. Orzeszki wsypujemy na suchą teflonową patelnię i prażymy przez około 5-8 minut, często mieszając. Po tym czasie zsypujemy orzeszki na talerz i zostawiamy, by przestygły.
2. Orzechy wrzucamy do miski blendera i siekamy je przez około 8 minut aż utworzy się rzadsza masa.
3. Masło przekładamy do słoiczka. Gdy całkiem przestygnie, zakręcamy słoik i wstawiamy do lodówki.

Kulinarnie

