

## Burro di arachidi home made

● Totale 20 minuti

### Ingredienti

o

700 grammi di arachidi con guscio

### Come preparare la ricetta

1

Sbuccia le arachidi, eliminando sia il guscio che la pellicina marrone che le riveste.

2

Trasferisci le arachidi, un po' per volta, in una padella ben calda e lasciale tostare per un minuto circa. (Mi raccomando, cuoci a fiamma media per evitare che si brucino e girali di tanto in tanto).

3

Trasferisci le arachidi tostate in un mixer o in un robot da cucina e frulla per 10 min. Inizialmente otterrai una consistenza farinosa, successivamente si trasformeranno in una crema.

4

Trasferisci le arachidi in un contenitore con chiusura ermetica. Conserva in frigo e prima di utilizzarlo, riscalda per pochi secondi il burro d'arachidi nel microonde in modo che raggiunga una consistenza cremosa e sia facile da spalmare. Il burro d'arachidi può essere conservato in frigo anche 1 mese.