

pasta de amendoim caseira

Ingredientes

ou
500 gramas de amendoim

ou
1 pitada de sal, cozinha (0 g)

Método de preparo

1

Distribua o amendoim em uma assadeira e leve ao forno médio até tostar levemente. O tempo pode variar de forno para forno, por isso, preste atenção para não correr o risco de queimar o amendoim. O tempo médio é de aproximadamente 10 minutos.

2

Retire do forno, deixe esfriar por alguns minutinhos e, em seguida, leve o amendoim ainda quente ao processador. Bata até obter uma mistura homogênea. Dependendo da potência do processador, pode levar um tempinho para isso. Nesse caso, desligue o processador, raspe as laterais com uma espátula e espere um tempo para que o óleo do amendoim seja liberado. Bata novamente e repita o processo até obter a textura de sua preferência.

3

Guarde em um recipiente fechado. Dura até um mês em temperatura ambiente e 3 meses na geladeira.