

Pasta de Castanha de Caju

Para fazer a manteiga de castanha de caju eu recomendo a castanha de caju torrada seja ela com sal ou sem. A castanha de caju com sal me lembra bastante o sabor da manteiga de amendoim americana. Caso você tenha a castanha de caju crua, passe por uma frigideira até que ela doure, caso não queira ficar mexendo o tempo todo, você pode levar a castanha de caju para o forno baixo até que fique dourada. Outra boa opção é adoçar com mel ou adicionar cacau em pó para a versão chocolate.

● Total 10 minutos 23 porções

Ingredientes

ou

500 gramas de castanha-de-caju torrada salgada

Método de preparo

1

A primeira etapa é a de quebrar as castanhas, você perceberá que ela estará quebrada em pequenos pedaços.

2

A primeira etapa é a de quebrar as castanhas, você perceberá que ela estará quebrada em pequenos pedaços.

3

Segunda etapa é quando começa a ficar pedaços pequeninos como um Xerém, aproveite este momento para pausar um pouco o liquidificador e puxar a castanhas da borda do copo para o centro.

4

Terceira etapa é quando você olha e pensa que vai dar ruim. A castanha começa a formar uma massa não homogênea e empelotada. [aqui é a fase que a maioria dos liquidificadores de baixa potência precisam de descanso, desligue um pouco e espere o motor esfriar para continuar].

5

Quarta etapa, manteiga de caju grossa, ela começou o processo de ficar cremosa, mas ainda tem pedacinhos de castanha (eu adoro esta etapa e muitas vezes paro por aqui).

6

Quinta etapa enfim a manteiga de caju lisinha como você espera!

7

Entre as etapas, dê uma folga para seu aparelho, seja ele o processador de alimentos ou o liquidificador, aproveite este tempo para empurrar a castanha que fica nas paredes do copo do liquidificador para o centro.

8

Esta receita caseira de manteiga de caju pode ser facilmente armazenada por até 6 meses. Para armazenar em temperatura ambiente : mantenha a manteiga de caju caseira longe da luz solar direta e longe de fontes de calor em um recipiente hermético por 2-3 meses.