Crema de Cacahuete Casera

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Puedes conservar la crema de cacahuete en el frigorifico para hasta 2 meses.

Descripción:

La mantequilla o crema o manteca de cacahuetes (o de cacahuates o maní) es una pasta elaborada de cacahuetes tostados y molidos, generalmente bien salada o endulzada. Comúnmente se comercializa en supermercados y otras tiendas de venta de comestibles, pero puede ser elaborada en casa.

Ingredientes para 8 personas :

- 425 g de cacahuetes tostados sin sal (si solo los puedes encontrar con sal, omita la sal en la receta)
- 5 g (1 cucharadita) de sal
- 10 ml (1 cucharadita y media) de miel
- 22 ml de aceite de cacahuete (si no lo puedes encontrar puedes sustituir aceite de otro fruto seco o de girasol)

Preparación:

Paso 1

Coloca los cacahuetes, la sal, y la miel en una procesadora de comida. (O una potente batidora de vaso). Pulsa para 1 minuto. Abre y, con la ayuda de una cuchara, empuja la crema hasta el fondo. Cierra otra vez y vuelve a batirla mientras lentemente añades el aceite. Bátela hasta que quede cremosa (1-2 minutos).