Mantequillla de cacahuete

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

Creador: Babanzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Si se tiene aceite de cacahuete, usarlo en lugar de aceite de girasol.

Descripción:
Combinada en un sandwich con mermelada o Nocilla está genial.

Ingredientes para 4 personas :

- 300 gr. de cacahuetes tostados sin sal
- 2 cucharaditas de azúcar
- Una pizca de sal
- 2 cucharadas de aceite de girasol

Preparación:

Paso 1
Usar un robot de cocina porque la batidora no sirve.

Paso 2
Echar los cacahuetes sin la pielecita interior (esa que es como rojiza o marrón) en el vaso del robot y molerlos muy bien.

Paso 3
Añadir el azúcar, la sal y 1 cucharada de aceite, y mezclarlo todo muy bien.

Paso 4
Echar la otra cucharada de aceite y volver a mezclar.

Paso 5
Probar de azúcar y sal.

Paso 6
Si se quiere más ligero añadir más aceite.