



Przepisy na **domowe masło orzechowe**

wg Mai Sobczak, autorki bloga

Q M A M K A S Z E



Chcesz podarować prezent na święta?
Przygotuj go **własnoręcznie!**





M A S Ł O O R Z E C H O W E

z korzenną masalą

- 4 śliwki suszone (wilgotne)
- solidna garść orzechów pecan (około 1/2 szklanki)
- 1 łyżka stołowa oleju orzechowego (u mnie z laskowych)
- 1/4 łyżeczki przyprawy masala tea
- 1/4 łyżeczki soli morskiej
- 2 łyżki wody

Składniki wrzucam do wyższego naczynia i miksuję na gładką masę podlewając powoli wodą.

Żeby masło było tłustsze, możesz dodać odrobinę więcej oleju. Zasada jest taka, czym dłużej miksujesz tym gładziej staje się masło. Moje nie ma ani jednej, nawet miniaturowej grudki (mam dobrą, ruchomą stopkę w blenderze i użyłam jego maksymalną moc).





MASŁO SŁONECZNIKOWE

z rozmarynem

- 3/4 szklanki pestek słonecznika
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1/2 łyżeczki zredukowanego octu balsamicznego (gęstego)
- świeżo mielony pieprz
- łyżeczka igieł rozmarynowych
- łyżeczka dobrego oleju słonecznikowego (tłoczonego na zimno)
- około 1/4 szklanki wody
- łyżeczka soku z cytryny

Składniki przekładam do wyższego, dosyć wąskiego pojemnika. Na początek dodaję tylko połowę wody z przepisu, resztę powoli dolewam w trakcie miksowania.

Moje masło jest bardzo gęste i kremowe, możesz dodać nieco więcej wody lub oliwy, jeśli chcesz luźniejszą konsystencję.



więcej na

Q M A M K A S Z E . P L >>

