

Házi mogyoróvaj

Elkészítési idő: kb. 5 perc

Hozzávalók:

250 g mogyoró

a mogyoró legyen pucolt és jó minőségű

Elkészítés:

Egy kávédarálón daráld le a mogyorót. Ez kb. 3-5 percet vesz igénybe. Időnként nézd meg milyen a készülő mogyoróvaj állaga. Egy késsel finoman távolítsd el a gép falára feltapadó pasztát és keverd meg a krémet. Ezt követően őröld tovább a mogyorót, addig amíg sűrű kenhető krém keletkezik. Az eljárás során ügyelj a gépedre és ne erőltess túl, időnként tarthatsz egy kis szünetet, hogy elkerüld a daráló túlmelegedését.