



HEMMAGJORT MANDELSMÖR

Använd denna näringsrika pasta som pålägg på mackor, i gröt, soppor, dippar och såser, eller för att berika dina desserter med en härlig konsistens och smak.

INGREDIENSER:

- 300 g mandlar (eller andra nötter som du tycker om)
- 1 msk mandel- eller druvkärnolja
- Valfria smaksättare: kanel, kardemumma, vanilj, kokossocker, rå kakao, etc.

SÅ HÄR GÖR DU:

1. Sprid ut mandlarna i ett jämnt lager i en torr stekpanna och rosta dem på medelvärme. Rör om ofta tills de börjar dofta och har blivit gyllenbruna. Låt dem svalna något.
2. Tillsätt mandlarna i en mixer och mixa dem i en minut tills du får ett grovt mandelmjöl. Skrapa av sidorna på mixern och låt svalna i tio minuter.
3. Mixa mandlarna i ytterligare en minut så att du får ett fint mandelmjöl. Skrapa av sidorna igen och låt svalna i tio minuter.
4. Upprepa processen med att mixa, skrapa och låta svalna ytterligare tre till fem gånger, eller tills du har fått en krämig mandelpasta. Tillsätt oljan under processens gång.
5. Tillsätt valfria smaksättare och mixa en sista gång så att allt blandas ordentligt.

iCOOK™-PRODUKTER SOM ANVÄNDS:

- Non-Stick Fry Pan with Lid, 28 cm

Hämta det här receptet här som PDF/som ePub