



KOTITEKOINEN MANTELIVOI

Käytä tätä ravitsevaa levitettä voileivillä, kaurapuuron kanssa, kun teet keittoja, dippejä ja kastikkeita tai rikastamaan jälkiruokia kauniilla koostumuksella ja maulla.

AINESOSAT:

- 300 g manteleita (tai muita pähkinöitä, joista pidät)
- 1 rkl manteliöljyä tai viinirypäleen siemenöljyä
- Valinnaiset mausteet: kaneli, kardemumma, vanilja, kookossokeri, raakakaakao jne.

VALMISTAMINEN:

1. Levitä mantelit yhteen kerrokseen kuivalle pannulle ja paahda niitä keskilämmöllä sekoittaen usein, kunnes ne ovat tuoksuvia ja kullanuskeita. Anna niiden jäähtyä hieman.
2. Laita mantelit tehosekoittimeen ja sekoita niitä 1 minuutti, kunnes niistä tulee karkeaa mantelijauhoa. Kaavi tehosekoittimen sivut ja anna sen jäähtyä 10 minuuttia.
3. Sekoita manteleita vielä 1 minuutti hienoksi mantelijauhoksi. Kaavi ja anna jäähtyä 10 minuuttia.
4. Toista sekoitusta, kaapimista ja jäähdytystä vielä 3-5 kertaa, kunnes sinulla on täyteläistä mantelitahnaa. Lisää öljyä, kun etenet.
5. Lisää haluamasi mausteet ja sekoita vielä kerran tasaisen jakautumisen varmistamiseksi.

KÄYTETYT iCOOK-TUOTTEET:

- Tarttumaton paistinpannu ja kansi, 28 cm

Lataa tämä resepti täältä PDF- tai ePub-muodossa