

Beurre d'amande faite maison

Temps de préparation: 30-45min · Niveau de difficulté: très facile · vegan

Portions

Ingrédients pour 3-4 pots en verre .

Ingrédients

500 g Amandes émondées

3 c.à.c Huile d'amande

Préparation

Mettez les amandes dans un Moulinex ou un hachoir/mélangeur similaire et ajoutez l'huile d'amande douce.

Les amandes sont d'abord transformées en farine, puis en pâte et enfin en purée.

Si la pâte colle au bord entre les deux, faites une pause et utilisez une spatule pour la repousser dans le bol du mélangeur.

Vous obtiendrez un merveilleux beurre d'amande qui se marie parfaitement dans les sauces, les desserts, les gâteaux, les vinaigrettes ou directement sur du pain. Il peut être conservé au réfrigérateur pendant au moins 3 semaines si la méthode de travail est propre.