

BEURRE DE CACAHUÈTES



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Cacahuètes non salées 200g
- Huile de tournesol ou colza 8 càs
- Sucre vanillé 15g (= 2 sachets de 7,5g)

Astuces :

- Remplacer les cacahuètes par des amandes pour faire un beurre d'amandes.
- Pour une version crunchy : concasser grossièrement +40g de cacahuètes et les ajouter au mélange au dernier moment.

Préparation : 5 minutes | Pas de cuisson
Pour un pot de 250g

1. Mixer finement les cacahuètes.
2. Ajouter l'huile et le sucre. Mixer de nouveau.
3. Dans un bol : mélanger tous les ingrédients à la cuillère et servir.

Conservation : pot hermétique, de préférence à température ambiante.



@Recettes100faim.fr