

MARMELLATE E CONSERVE

Burro di arachidi fatto in casa

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI PER FARE IL BURRO DI ARACHIDI

ARACHIDI sgusciate - 300 gr

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 20 gr

ZUCCHERO DI CANNA ½ cucchiaini da tè

SALE 1 pizzico

Il burro di arachidi fatto in casa è una **delizia facile da preparare** e ricca di benefici per la salute.

Questa **crema spalmabile**, amata da grandi e piccini, è perfetta per la **colazione**, gli spuntini o come **ingrediente in numerose ricette dolci e salate**.

Preparare il burro di arachidi con le tue mani, ti permette di scegliere **arachidi di alta qualità** e di **personalizzare il burro secondo i tuoi gusti**.

Scopri come fare il burro di arachidi in pochi semplici passaggi e goditi una crema spalmabile sana e deliziosa.

COME FARE IL BURRO DI ARACHIDI IN CASA

- 1 Sguscia le arachidi e raccoglile in una terrina. Dovrai arrivare al peso di circa 300 g. rivesti con carta forno una teglia e tosta le arachidi in forno già caldo per 10 minuti. Lasciale poi raffreddare completamente.



- 2 Metti le arachidi in un tritatutto. Aggiungi il sale, lo zucchero e l'olio di semi.





3 Comincia a frullare a intermittenza, interrompiti e riprendi più volte per evitare che la crema si surriscaldi compromettendo così la sua morbidezza. Continua a frullare fino ad avere una crema più o meno omogenea a seconda dei tuoi gusti. Metti il burro d'arachidi così ottenuto in un vasetto con tappo a vite, puoi già mangiarlo, o usarlo nelle tue ricette o chiudere il vasetto per riporlo in frigo.





COME CONSERVARE IL BURRO DI ARACHIDI FATTO IN CASA

Il burro di arachidi fatto in casa si conserva in un barattolo di vetro chiuso ermeticamente. Può essere mantenuto a temperatura ambiente per una settimana, ma per una conservazione più lunga è preferibile conservarlo in frigorifero, dove durerà fino a un mese. Se desideri una consistenza più morbida, puoi lasciarlo a temperatura ambiente per circa 10-15 minuti prima dell'uso.