

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.