

Beurre de cacahuètes



250g de cacahuètes non salées

1 cuillère à soupe de sucre

1 cuillère à soupe d'huile de pépins de raisin

1 pincée de sel

Mettez tous les ingrédients dans le mixeur et mixez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte. Plus vous mixerez longtemps plus le beurre de cacahuètes sera lisse et liquide. Si vous voulez un beurre de cacahuètes « crunchy » (avec de petits morceaux), ajoutez une petite poignée de cacahuètes pendant le mixage. Arrêtez lorsque vous obtenez la texture souhaitée.

Vanille et Chocolats

<http://chocolatsvanille.canalblog.com/>