

Mantequilla de nueces

Tiempo de preparación:
15 minutos

Ingredientes:

- 4 tazas de nueces crujientes
- 2 cda aceite de coco
- c/s de sal marina
- 1 cda de miel cruda

Equipo de producción:

- Procesador de alimentos o licuadora
- Recipiente hermético o frasco con tapa
- Espátula

Preparación:

1.

Procesar las nueces por 5 minutos hasta obtener una pasta húmeda, raspar las orillas del procesador para que se integre todo por completo

2.

Si se desea una mantequilla salada agrega el aceite de coco y una pizca de sal.

3.

Si se desea una mantequilla dulce agrega una cucharada de miel cruda.

4.

Vaciar en un frasco o recipiente hermético, tapar muy bien y refrigerar.