

Peanut butter ou beurre de cacahuètes

Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 1 min

Je conseille cette recette à celles et ceux qui ont déjà une bonne maîtrise de leur robot car elle se réalise beaucoup au visu

Recette pour votre
Cook'in



Ingrédients:

- 235 g de cacahuètes grillées à sec
- 13 g de miel d'acacia
- 13 g d'huile d'arachide
- 4 g de sel fin
- 1 cuillère à café de miel d'acacia

Il faut au moins 400 à 500 g de cacahuètes en coques pour avoir 235 g de cacahuètes sans coque.

Oter la peau rouge.

Placer les cacahuètes dans le bol du Cook'in®. Donner 4 ou 5 pulsions TURBO.

Ajouter le reste des ingrédients. Tiédir le concassé de cacahuètes 1 min/40°C/vit 3.




Oter le couvercle et faire descendre la masse à l'aide de la spatule. Remettre le bol en place.

Régler à présent la vitesse sur 5 (sans chauffe) et donner des pulsions TURBO jusqu'à ce que la pâte lisse et brillante se forme, il m'a fallu environ 2 min. (si besoin faire redescendre la masse)

Transvaser la pâte obtenue dans un pot de confiture et laisser refroidir quelques minutes.

Ajouter 1 cuillère à café de miel d'acacia, mélanger en incorporant de l'air.

La pâte de cacahuètes se raffermi légèrement.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Cacahuètes décortiquées				TURBO 4 à 5 fois
	Miel, huile, sel fin	1 min	40°C	3	
		5			TURBO

Ma touche perso :

