

Масло из меда, корицы и кешью



На 100 грамм:
Калорийность: **599.67 ккал.**
Белки: **15.46 г.**
Жиры: **48.67 г.**
Углеводы: **25.05 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/maslo-iz-meda-koricy-i-keshyu/>

Наверное, каждый из нас хоть раз задумывался о самостоятельном приготовлении масла. Но что, если сделать этот продукт не из молока, а из других ингредиентов? К примеру, из полезных и питательных орехов. Масло из кешью с добавлением меда, корицы и кокосового масла порадует вкусовые рецепторы своей новизной и приятной сладостью.

Его можно использовать в качестве дополнения к любимой выпечке, мазать его на горячие тосты или добавлять в утренние сладкие блюда. Самое главное, что готовить его просто и быстро.

Подавать масло можно с панкейками, круассанами, блинами и горячими тостами.

Ингредиенты:

- кешью (или смесь кешью с грецкими орехами 2:1) 600 г
- мед 2 ст. л
- соль 1 ч. л
- кокосовое масло 3 ст. л

Приготовление:

Достать блендер и высыпать в него подготовленные грецкие орехи и кешью.

Перебить массу до тех пор, пока крупички орехов не станут маленькими, а текстура массы не будет однородной.

Чтобы смесь приобрела однородную консистенцию, каждую минуту выключайте блендер и очищайте его стенки и лезвия от крупичек орехов. Такая манипуляция позволит максимально перебить орехи.

Добавить в смесь их грецких орехов и кешью мед, соль и корицу. Тщательно перебить содержимое блендером.

Достать кокосовое масло и немного его растопить. Добавить масло кокоса в ореховую массу, вылить мед и высыпать корицу и соль. Хорошенько перемешать массу до образования слегка тягучей однородной консистенции. Приготовленное масло положить в подготовленную емкость, а затем поставить в холодильник для охлаждения и дальнейшего хранения.