



Creme de Amendoim

www.receitasdafia.com/receitas/creme-de-amendoim

Descubra o prazer de criar seu próprio creme de amendoim em apenas 30 minutos!
Uma experiência na cozinha que vai aquecer seu coração e encantar seu paladar.

Creme de Amendoim known

 30 min

 25 porções

Ingredientes

- 500 g de [amendoim](#) torrado (sem casca e sem sal)
- 4 colheres de sopa de mel
- 2 colheres de sopa de óleo

Modo de Preparo

1. Comece adicionando 1/3 do amendoim, o mel e o óleo. Bata até formar uma pasta.
2. Gradualmente, vá adicionando o restante do amendoim e continue batendo.
3. Continue batendo até atingir a consistência desejada.
4. Transfira o creme de amendoim para um pote de vidro e armazene na geladeira.
5. Sirva o creme de amendoim conforme preferir.

www.receitasdafia.com