



Βούτυρο αμυγδάλου

45 λεπτάΧρόνος
Εκτέλεσης**250 ml**

Μερίδες

1Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C βαθμούς στον αέρα.
- Απλώνουμε τα αμύγδαλα σε ένα ταψί και τα ψήνουμε για 25 λεπτά.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε τα αμύγδαλα μας να κρυώσουν για 1 λεπτό.
- Τα βάζουμε στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια ενώ είναι ακόμα ζεστά.
- Χτυπάμε για 3-5 λεπτά μέχρι να αρχίσουν να γίνονται σκόνη.
- Σταματάμε να χτυπάμε και με μία σπάτουλα μαζεύουμε ότι έχει μείνει στα τοιχώματα. Ξαναχτυπάμε για 1-2 λεπτά ακόμα.
- Προσθέτουμε το αλάτι, το ηλιέλαιο και το σιρόπι σφενδάμου.
- Συνεχίζουμε να χτυπάμε για 10 λεπτά ενώ σταματάμε ανά διαστήματα το χτύπημα για να μαζέψουμε με τη σπάτουλα ό,τι τυχόν έχει μείνει στα πλαϊνά τοιχώματα.
- Το μείγμα μας θα αρχίσει να γίνεται πιο ρευστό. Αν το μείγμα μας έχει ακόμα τη μορφή πούδρας μπορούμε να προσθέσουμε άλλη 1 κ.σ. ηλιέλαιο.
- Όταν πια το μείγμα μας αποκτήσει μια ρευστή μορφή σαν πάστα προσθέτουμε την κανέλα, το γαρίφαλο, το τζίντζερ και το μοσχοκάρυδο.
- Χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά μεταξύ τους και σερβίρουμε πάνω από τα μπισκότα της αρεσκείας μας.
- Φυλάσσουμε σε βαζάκι των 250 ml για 10 μέρες.

Συστατικά

- 250 γρ. αμύγδαλα, ωμά
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 80-100 γρ. ηλιέλαιο
- 1-2 κ.σ. σιρόπι σφενδάμου
- 1 κ.σ. κανέλα
- 1/2 κ.γ. γαρίφαλο, σε σκόνη
- 1/2 κ.γ. τζίντζερ, σε σκόνη
- 1/4 κ.γ. μοσχοκάρυδο
- μπισκότα, για το σερβίρισμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

694 Θερμίδες (kcal)	64.0 Λιπαρά (γρ.)	6.2 Κορ.Λίπη (γρ.)	7.8 Υδατ/κες (γρ.)
35%	91%	31%	3%
5.8 Σάκχαρα (γρ.)	17.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	8.7 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.68 Αλάτι (γρ.)
6%	34%	35%	11%