Det søte liv...

Hjemmelaget peanøttsmør

Ingredienser



♥ 330 g saltede peanøtter (se tips)
♥ 1 ss flytende honning

Fremgangsmåte

Ha peanøttene i en food processor med hakkekniv.

Kjør peanøttene i food processoren på full hastighet. I starten vil du se at blandingen er tørr og korner seg.

La food processoren kjøre videre i totalt ca. 2 minutter. Da vil nøtteblandingen ha endret konsistens til å bli smooth og kremete.

Smak til med litt flytende honning og ha peanøttsmøret på en egnet krukke eller glass.

Tips

♥ Som sagt foretrekker jeg å bruke saltede peanøtter og synes det gir perfekt smak når man også blander i littegrann flytende honning. 330 g salte peanøtter tilsvarer 1 medium stor pose Polly peanøtter, som er det jeg pleier å bruke. Hvis du foretrekker det, går det like fint å lage peanøttsmør med usaltede peanøtter (fås blant annet kjøpt i helsekostforretninger). Du kan også bruke usaltede nøtter, og så smake til peanøttsmøret med 0,5-1 ts salt etterpå, så har du større kontroll på saltmengden.

♥ Jeg sparte et par spiseskjeer peanøtter som jeg hakket opp og blandet inn i peanøttsmøret til slutt. Det gir litt crunch, men vil du lage helt kremete peanøttsmør, er det bare å ha hele posen med peanøtter i food processoren fra starten av.

♥ Honning kan byttes ut med agavesirup hvis du ønsker at peanøttsmøret skal være helt vegansk.

♥ Hjemmelaget peanøttsmør smaker fantastisk på alt fra brødskiver, knekkebrød, kjeks - og ikke minst på pancakes og vafler! Det går fint å bake kaker med peanøttsmøret også. Og du kan tynne ut peanøttsmøret litt og servere det som peanøttsaus. Prøv vaniljeis med peanøttsaus og sjokoladesaus.... HEAVEN! 😃

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-peanottsmor