

# **BEURRE VEGETAL A LA NOIX DE CAJOU**

**Temps de préparation : 15minutes**

***Ingrédient :***

**Noix de cajous au détail bio 70gr**

**100 gr d'huile de coco désodorisé (sinon gout fort de coco et difficile de la manger avec du salé)**

**80gr d'huile de Colza**

**Curcuma 1 pincée (facultatif)**

- **Mixer en poudre les noix de cajous**
- **Faire fondre au bain marie l'huile de coco désodorisée et laissez tiédir tranquillement.**
- **Dans le mixeur où se trouve la noix de cajous en poudre ajoutez 80 gr d'huile de Colza puis huile tiédie de noix de coco**
- **Ajouter 1 pincée de curcuma**
- **Mixez le tout 1minutes 30 sec minimum.**
- **Votre beurre végétal est prêt à mettre dans un pot stérilisé (à l'avance dans de l'eau bouillante et laissez refroidi tranquillement)**
- **Mettre le beurre dans le pot 1h30 au frigo.**

**Le goût de la noix de cajou est dans ce beurre végétal est un délice**

**Régalez-vous sereinement.**