

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.