



Plats d'accompagnement

Beurre de cacahuètes et raisins secs

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de cacahuètes (non salées)

1/2 cuillère à café cannelle

poignée raisins

1 cuillère à soupe huile de noix

Méthode de préparation

Mettez tous les ingrédients dans le blender.

Mixez le mélange durant quelques minutes et il devient crémeux de lui-même.

Astuce: Vous pouvez toujours ajouter un peu d'huile de noix si cela devient plus difficile ou pour rendre le mélange plus tartinable.

Ustensiles de cuisine

Mélangeur

