|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**  300 г бланшированного арахиса соль и сахар (сахарозаменитель) по вкусу | **Способ приготовление:**  Итак, если арахис у вас сырой, то его нужно поджарить. Проще всего это сделать в духовке в течении минут 10 при температуре 200 градусов. Однако, с учетом особенностей вашей духовки, лучше за ним наблюдать и ждать, когда он станет золотистым. Удобнее арахис жарить в духовке на пергаменте.  После того, как арахис после обжаривания остыл, мы кладём его в блендер. Времени нам понадобится около 10 минут. Изначально блендер превратит арахис в что-то на подобие муки, однако после нескольких минут работы блендера, станет выделяться масло, которое и придаст пасте бархатную структуру. Когда паста станет достаточно жидкой и по консистенции напоминающей засахаренный мед - она готова.  Добавляем сахар и соль (если арахис был не соленый) на ваш вкус, пробуем -- и если мало -- добавляем ещё чуть-чуть. Вуаля! |

