|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**300 г бланшированного арахисасоль 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!  |

