VITLIS | RECEITA PARA GUARDAR

Pasta de castanha de caju sem acucar

Preparo 12 min | Rende: 1 pote pequeno (cerca de 12 porcoes de 1 colher de sopa)

INGREDIENTES

- 200 g de castanha de caju torrada sem sal
- 1 pitada de sal (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Aqueca apenas para despertar o aroma

Se as castanhas estiverem frias, espalhe-as numa assadeira e aqueca por 4 a 5 minutos em forno baixo. Elas devem ficar mornas, nunca escuras. Essa etapa e opcional. Mas facilita a liberacao do oleo natural.

2. Processe em etapas

Coloque as castanhas no processador. Bata por um minuto, pare, raspe as laterais e repita. A textura passa de farofa para massa espessa e, por fim, creme. Faca pausas sempre que o aparelho aquecer.

3. Ajuste sem diluir

Depois de 8 a 10 minutos de processador, quando a pasta estiver uniforme, prove e junte a pitada de sal, se quiser. Nao e necessario juntar oleo. Evite agua, leite ou fruta se pretende guardar a pasta por mais tempo.

4. Guarde em pote limpo e seco

Transfira para um pote de vidro com tampa. Anote a data e use sempre colher limpa. Em cozinha quente, mantenha na geladeira e retire alguns minutos antes de servir para recuperar a cremosidade.

Receita completa em vitlis.site/artigos/pasta-de-castanha-de-caju

Vitlis - texto e fotos proprias. Uso pessoal.