

# Σπιτικό αμυγδαλοβούτυρο ☐

Σπιτικό Αμυγδαλοβουτυρο με βανίλια και κανέλα☐

- 2 κούπες αμύγδαλα λευκά άψητα ή ψημένα
- 1/2 κουταλάκι του γλυκού θαλασσινό αλάτι
- 1/2 κουταλάκι βανίλια (σκόνη η εσάνς)
- 1/2 κουταλάκι κανέλα

Οδηγίες :

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C βαθμούς στον αέρα.
  - Απλώνουμε τα αμύγδαλα σε ένα ταψί και τα ψήνουμε για 25 λεπτά, εάν τα αμύγδαλα μας είναι ήδη ψημένα απλά τα βάζουμε στο φούρνο για 5-6 λεπτά έως ότου ζεσταθούν καλά!
  - Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε τα αμύγδαλα μας να κρυώσουν για 1 λεπτό.
  - Τα βάζουμε στο μπλεντερ με τα μαχαίρια ενώ είναι ακόμα ζεστά.
  - Χτυπάμε για 3-5 λεπτά μέχρι να αρχίσουν να γίνονται πούδρα!
  - Σταματάμε να χτυπάμε και με μία σπάτουλα μαζεύουμε ότι έχει μείνει στα τοιχώματα. Ξαναχτυπάμε για 1-2 λεπτά ακόμα.
  - Συνεχίζουμε να χτυπάμε για 10 λεπτά ενώ σταματάμε ανά διαστήματα το χτύπημα για να μαζέψουμε με τη σπάτουλα ό,τι τυχόν έχει μείνει στα πλαϊνά τοιχώματα.
  - Το μείγμα μας θα αρχίσει να γίνεται πιο ρευστό. Αν το μείγμα μας έχει ακόμα τη μορφή πούδρας το καθαρίζουμε στα πλαϊνά και ξαναχτυπάμε!
  - Όταν πια το μείγμα μας αποκτήσει μια ρευστή μορφή σαν πάστα προσθέτουμε την κανέλα, το αλάτι και την βανίλια.
  - Χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά μεταξύ τους μια τελευταία φορά.
  - Φυλάμε σε βαζάκια για 20 μέρες η στο ψηγειο για ένα μήνα !
- Καλή απόλαυση !!☐☐☐