

MANTEQUILLA DE MARAÑÓN

Ingredientes:

- 300 g de marañón sin sal
- 1-2 cdas de canela, dependiendo del gusto
- 1 sobre de Natuvia
- Coco rallado al gusto
- Pizca de sal marina (opcional)

Preparación:

- 1- Tostá el marañón por 10 minutos a 150 C en el horno o a temperatura media en una sartén. Mantenete al tanto porque podrían quemarse fácilmente.
- 2- Dejá reposar hasta que estén a temperatura ambiente.
- 3- Dividí en 3 partes el marañón y trituré en una licuadora o en un procesador de comida, hasta que empiece a hacerse mantequilla.
- 4- Cuando ya sea mantequilla la primera parte, agregá la canela, Natuvia y la pizca de sal.
- 5- Licuá más hasta que todo se integre. Cuando esté listo, poco a poco, terminá de mezclar las otras dos partes de marañón hasta obtener una consistencia untable.
- 6- Por último, añadí el coco rallado.
- 7- Guardá la mantequilla en un envase de vidrio, preferiblemente.

