

## أفضل زبدة كاجو منزلية

النشخص : 10

الوقت الكلي: 20 min

وقت التحضير: 10 min

وقت الطبخ: 10 min  
المكونات:

- 3 أكواب (400 جرام) كاجو نيء
- 1/2 ملعقة كبيرة من بودرة اللاكوما
- 1 ملعقة صغيرة من بودرة القرفة
- 1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- 4/1 ملعقة صغيرة من ملح البحر
- 1 ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند، مذاق (اختياري)

الخطوات:

1. نضع الكاجو على صينية خبز في فرن دافئ، ونقوم بتحميصه حتى يصبح لونه ذهبي، حوالي 10 دقائق. ثم نتركه يبرد.
2. نضع الكاجو في محضر الطعام ونقوم بتشغيله. من 2 إلى 3 دقائق ثم سيبدأ الهزيج في التحول إلى كرة. اصبروا قليلاً لأن جزيئات الزيت تتكسر حتى تتحول المكسرات إلى زبدة. وقد تحتاجون للإنزال الهزيج من على الجوانب بين كل حين وآخر. وبعد حوالي 6 أو 7 دقائق ستصبح الزبدة جاهزة. انتظروا لدقيقتين حتى تتحول إلى كثافة كريمي أكثر.
3. والنن يهكنم استخدام الزبدة كما هي، أو إضافة باقي المكونات وهرجها حتى تصبح هلساء للحصول على نتيجة حلوة مذهلة خالية من السكر. إضافة زيت جوز الهند خطوة إختيارية ولكنني أنصح بها بشدة لأنها تعطي كثافة كريمي وهلساء أكثر.

ملاحظات:

نقوم بتخزينها في درجة حرارة الغرفة لمدة أسبوع، أو في الثلاجة لمدة شهر. ويفضل تناولها بدرجة حرارة الغرفة.