

## زبدة الكاجو بالفانيليا

النشخص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min  
الهكونات:

- 3 أكواب من الكاجو النيء
- 1 ملعقة صغيرة من بودرة الفانيليا أو معجون الفانيليا أو ملعقتين صغيرتين من مستخلص الفانيليا

الخطوات:

1. نسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 350ف أو 160س و نشوي الكاجو من 8 الى 10 دقائق حتى يصبح ذهبي و تفوح رائحته. نتركه يبرد لعدة دقائق.
2. ننقل الكاجو البارد لمحضرة طعام. ونخفق لمدة 8 دقائق حتى يصبح لدينا زبدة ولساء. أثناء العهل يهكنكم تجهيز وعاء من العجين. نوقف الجهاز، نقله جيداً ثم نخفق مجددا للحصول على زبدة جوية ولساء.
3. ينقل الى إناء ويحفظ في الثلاجة. يهكن حفظه لمدة شهر.