

Amlou

Toplam 18 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk 8 kişilik Kolay ~186 kcal Açılış 11/10

Amlou, öğütülmüş bademi bal ve argan yağıyla birleştiren koyu kıvamda bir kahvaltılık reçeldir.

Malzemeler

- 200 gr Badem
- 3 yemek kaşığı Bal
- 4 yemek kaşığı Argan yağı

Yapılışı

1. Bademleri tavada 6 dakika hafifçe kavurun.
2. Bademi robottan geçirip bal ekleyin.
3. Argan yağını avuçta yedirip ezmeyi pürüzsüz hale getirin.

PÜF NOKTASI

Bademi fazla koyu çekmemek ezmenin macun gibi sertleşmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kahvaltılarda sıcak servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş