

# MANTEIGA DE FRUTOS SECOS AMÊNDOA

## Ingredientes:

2 Chávenas de amêndoas

1 colher de chá de mel

½ colher de café de flor de sal



Preparação:  
Coloque as amêndoas no robot de cozinha durante cerca de 8-12 minutos, até a pasta ficar cremosa. Depois da pasta já finalizada acrescente o mel e o sal e envolva bem, se estiver muito seco acrescente um fio de azeite.

