

Nella mia continua ricerca nel contesto della cucina decostruita, andando in giro per il web, cercavo soluzioni per fare in casa "la materia grassa" per le mie ricette.
Spesso uso olio d'oliva e olio di semi di arachidi o di girasole in sostituzione di burro e margarina. Ma volevo andare oltre e così, cercando cercando, ho preso le mandorle di Baucina (azienda Orlando) e...

Ingredienti per 100 g di burro
100 di mandorle pelate non trattate

Preparazione
Niente di più facile amici cucinieri e smanettoni!
Sappiamo tutti che la frutta secca contiene degli olii molto importanti.

Basta passare le mandorle in un robot da cucina, un trita-verdure, un chopper insomma, un robottino anche piccolo e non troppo potente.
Bisogna tritare e far riposare, con intervalli di 10 secondi di tritare e qualche minuto di riposo.
Piano piano le mandorle rilasceranno l'olio e dopo qualche passaggio (lasciamo sempre raffreddare il robot da cucina dopo ogni passaggio) otterremo la consistenza di una pasta morbida. Io l'ho messa poi in un barattolo di vetro sterilizzato e asciutto e conservata in frigo.
L'ho usata per la prima volta per fare dei biscotti di frolla, in sostituzione del burro.
Il risultato è stato sorprendente!
Vi invito a provare, sperimentare e farmi sapere come va.

Scrivetemi a: cucina@chiarachiaramonte.it o sulla pagina Facebook di Chiaracucina .