



# Thermomix amandelboter

## Ingrediënten

- 230 gr amandelnoten
- 1 theelepel kokosolie



## Instructies

- Verwarm je oven op 180 graden.
- Leg de amandelen in de oven en rooster ze een 15 tal minuten.
- Haal de amandelen uit de oven en doe in de mengbeker. Je moet ze zeker niet laten afkoelen. De boter wordt beter gemaakt als de amandelen nog warm zijn.
- Mix de amandelen eerst even 30 seconden op snelheid 10
- Schraap alles naar beneden en mix nu 1 min/ snelheid 4
- Schraap nog eens alles goed naar beneden doe de theelepel kokosolie erbij en doe nog eens 30 seconden / snelheid 4
- Heeft je amandelboter nog niet de structuur zoals op de foto doe dan nog een schepje kokosolie bij en herhaal 30 seconden/ snelheid 4
- Doe over in een bokaal en bewaar in de frigo.