



Σπιτικό spread χαρουπιού

Μερίδες: 1 βάζο των 300 ml **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά

Υλικά:

60 γρ. χαρουπάλευρο

100 γρ. χαρουπόμελο

130 γρ. φυσικό αμυγδαλοβούτυρο χωρίς ζάχαρη

¼ κ.γλ. αλάτι

1 ½ κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

100 ml ρόφημα αμυγδάλου ή σόγιας χωρίς ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Βάζουμε όλα τα υλικά σε επεξεργαστή τροφίμων και χτυπάμε καλά να πολτοποιηθούν σε πηχτό, λείο μείγμα.

Φυλάσσουμε σε βάζο στο ψυγείο για 10 μέρες.