



مواد لازم:

۲ فنجان بادام

۱ قاشق غذا خوری شیر پر خرما یا هر شیرین کننده دلخواه (اختیاری)

نصف قاشق چای خوری نمک دریا (اختیاری)

طرز تهیه:

بادام ها را در دستگاه غذا ساز بریزید. به مدت ۸ الی ۱۲ دقیقه خوب مخلوط کنید. در ابتدا باید گوشه های ظرف را به پایین بتراشید. اگر می خواهید شیرین کننده و نمک اضافه کنید، بعد از آماده شدن کره بادام، آن ها را اضافه کرده و با دست هم بزنید، زیرا اگر قبل از آماده شدن کره اضافه کنید، کل مخلوط را یک جا جمع می کند.

بعد از ۲ دقیقه، این شکلی خواهد بود:



بعد از 4 دقیقه، این شکلی خواهد بود:



بعد از 6 دقیقه، این شکلی خواهد بود:



حدود ۸ دقیقه، مخلوط بادام مثل توپ می شود، اما شما ادامه دهید.



در 10 دقیقه دوباره پخش می‌گردد، اما هنوز آماده نیست. شما باید صبر کنید تا روغنش خارج شود.



در 12 دقیقه، روغن بادام ها خارج شده است و کره آماده است! اگر می خواهید می توانید شیرین خرما و نمک را اضافه کنید و با دست هم بزنید.



توجه: اگر از بادام های خیس خورده و سپس بدون آب شده، استفاده می کنید، ممکن است به اضافه کردن کمی روغن نیاز پیدا کنید.