



ממרח פקאן עם סילאן של אולגה טוכשר

מצרכים:

- 2 כוסות אגוזי פקאן טבעיים
- 2-3 כפות סילאן ללא תוספת סוכר
- 1/4 כפית מלח או לפי הטעם
- 1/2 כפית קינמון (אופציונלי)

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל-180 מעלות. מרפדים תבנית בנייר אפייה. מפזרים את הפקאנים על גבי התבנית בשכבה אחידה וצולים כ-5 דקות. פותחים את התנור, מנערים קלות את התבנית וקולים עוד 3 דקות עד להזהבה יפה. תזהרו לא לשרוף!

מעבירים את הפקאנים לקערת הבלנדר וטוחנים במהירות גבוהה עד שמתקבלת חמאת פקאן סמיכה וחלקה. כל חצי דקה עוצרים את הבלנדר ומורידים את האגוזים מהדפנות.

מוסיפים את הסילאן, המלח והקינמון וממשיכים לעבד עד לאיחוד החומרים וקבלת ממרח סמיך וחלק.

הממרח מתייצב לאחר הקירור.

שומרים בצנצנת אטומה בארון או במקרר.