



## הכנת טחינה בויטמיקס

### מצרכים:

4 1/2 כוסות (600 גר') שומשום

### אופן ההכנה:

להכניס את השומשום לקנקן הויטמיקס ולסגור את המכסה.

להתחיל במהירות 1, להפעיל את הויטמיקס ובהדרגה להגביר למהירות 10.

לטחון במשך 1-2 דקות או עד לקבלת המרקם הרצוי תוך כדי שימוש בדוחפן על מנת לדחוף את השומשום לכיוון הסכינים.

הערה: קליית השומשום בתנור בטמפרטורה של 180 מעלות במשך 8 דקות, נותנת לטחינה טעם עז יותר.