

# Mantequilla de nueces

Tiempo de preparación:  
**15 minutos**

## Ingredientes:

- 4 tazas de nueces crujientes
- 2 cda aceite de coco
- c/s de sal marina
- 1 cda de miel cruda

## Equipo de producción:

- Procesador de alimentos o licuadora
- Recipiente hermético o frasco con tapa
- Espátula

## Preparación:

**1.**

Procesar las nueces por 5 minutos hasta obtener una pasta húmeda, raspar las orillas del procesador para que se integre todo por completo

**2.**

Si se desea una mantequilla salada agrega el aceite de coco y una pizca de sal.

**3.**

Si se desea una mantequilla dulce agrega una cucharada de miel cruda.

**4.**

Vaciar en un frasco o recipiente hermético, tapar muy bien y refrigerar.