**Blender do masła orzechowego - na jakie parametry trzeba zwrócić uwagę?**

**Masło orzechowe wkradło się przebojem do naszej codziennej diety. Jemy go na śniadanie, dodajemy do koktajlu serwowanego w porze lunchu, a na kolację chętnie smarujemy kawałek jabłka tą niezwykłą pastą. Na sklepowych półkach każdy z nas z łatwością znajdzie słoik gotowego przetworu z orzechów. Niestety, skład może pozostawiać wiele do życzenia.**

**Domowe masło orzechowe**

[Blender do masła orzechowego](https://vitamoc.pl/blog/przepisy/maslo-orzechowe-jak-zrobic-je-samemu-przy-uzyciu-blendera) powinien przede wszystkim odznaczać się na dużą mocą. Słaby sprzęt może nie wytrzymać rozdrobnienia tak twardych składników. Specjaliści rekomendują urządzenie o minimalnej mocy 1000W. Równie istotna jest jakość materiału z którego go wyprodukowano. Najlepszy będzie ten wykonany ze stali nierdzewnej lub grubego plastiku. Blender do masła orzechowego o zbyt słabych parametrach może ulec uszkodzeniu, w konsekwencji czego jego ścianki mogą ulec zniszczeniu.

**Blender do masła orzechowego - jak przygotować krem idealny?**

Ostre noże, odpowiednia moc, świetne parametry sprzętu to pierwszy krok do stworzenia pysznej, wyjątkowego przysmaku. Nie zapominajmy jednak o najważniejszym bohaterze - orzechach. Praktycznie każdy nadaje się do obróbki, choć w przypadku kilku z nich będziesz musiał je wcześniej obrać lub namoczyć. Ta porada tyczy się orzechów włoskich, pistacji i migdałów. Tworzone z tych ostatnich zyskuje ostatnio na popularności. Jego słodko-słony smak sprawia, że ulubiona owsianka lub jaglanka zyskują nowego, wyrazistego smaku! Zamiast chrupać, wrzuć je do **blendera do masła orzechowego** i ciesz się niecodziennymi doznaniami!