

Comment extraire l'huile d'arachide de la graine

L'arachide est une légumineuse très nutritive. Cependant, au moment de la récolte, une grande partie de la qualité est perdue, c'est pourquoi les agriculteurs ont découvert différentes mesures de valorisation pour réduire la perte de récolte.

L'huile d'arachide peut facilement être extraite manuellement à l'aide de matériaux tels qu'une casserole, une pierre, une cuillère, un tamis, une source de chaleur et un plateau. En outre, après l'extraction de l'huile, les résidus peuvent être utilisés pour préparer des amuse-gueules à base d'arachide en les faisant frire dans l'huile extraite.

Le processus d'extraction

Commencez par placer une casserole sur le feu, mesurez et faites griller les arachides pendant 10 minutes tout en remuant pour éviter que les graines ne brûlent.

Après avoir retiré les arachides du feu, laissez-les refroidir et enlevez la couche rouge en les écrasant légèrement ou avec les mains.

Ensuite, réduisez les arachides en pâte et versez la pâte dans une

casserole sur le feu.

Continuez à remuer la pâte pour permettre à l'eau de se mélanger et évitez que la pâte ne brûle, jusqu'à ce que l'huile commence à se former.

En outre, retirez la casserole du feu et laissez-la refroidir, puis mettez la pâte dans un tamis en tissu et pressez à l'aide d'une pierre lourde pour permettre à l'huile de sortir facilement.

Continuez également à recueillir l'huile jusqu'à ce qu'elle se détache de la pâte.

Enfin, laissez l'huile reposer pendant un certain temps afin que les sédiments des arachides se déposent et que l'huile se forme naturellement.