

Comment préparer une recette de friandises d'arachides

En général, les agriculteurs cultivent des arachides en raison de leurs bienfaits pour la santé, toutefois, pendant les heures de pointe, les prix de la production sont généralement plus bas, d'où la nécessité d'ajouter de la valeur afin de réduire les pertes.

Lors de la préparation de la recette, l'huile d'arachide est généralement extraite en premier. En outre, lors de la préparation de la recette, ajoutez de l'eau tout en remuant pour faciliter l'extraction de l'huile d'arachide, mais veuillez à ne pas ajouter trop d'eau à la fois, car cela pourrait gâcher la recette.

La préparation des friandises

Mesurez d'abord les arachides et faites-les griller uniformément, puis enlevez la peau extérieure et mixez les arachides pour en faire du beurre.

Après avoir versé la pâte dans un récipient, ajoutez une cuillère à café d'eau à la fois tout en remuant, car l'eau aide à expulser l'huile d'arachide.

En outre, continuez à ajouter de l'eau tout en remuant jusqu'à ce que la pâte devienne épaisse pour faciliter l'extraction de l'huile.

Pressez ensuite l'arachide pour en extraire toute l'huile,
filtrez l'huile
et conservez-la.

Par ailleurs, continuez à presser la pâte, placez-la dans un
récipient
séparé, ajoutez du sucre et les ingrédients souhaités pour
améliorer le goût du
snack.

Mélangez toujours bien la pâte avec les ingrédients et donnez
à la pâte la
forme souhaitée.

Faites frire la pâte de cacahuètes en forme et retournez-la
toutes les 30
secondes pour faciliter une friture homogène et éviter qu'elle
ne brûle.

Enfin, une fois que les friandises deviennent brunes, arrêtez
la friture,
égouttez-les et laissez-les refroidir.