

TAHINE CASEIRO

INGREDIENTES

400 g de gergelim branco

1/2 copo de óleo de coco ou de canola

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira toste os grãos de gergelim só um pouco mexendo sempre para não queimar

Assim que dourar, pode parar

Precisa bater por um tempo razoável para virar pasta

Adicione mais ou menos óleo de acordo com a consistência de sua preferência

Use óleo de coco se for usar seu tahine em doces (melhor qualidade)

Se for para salgados pode ser óleo comum

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/861-tahine-caseiro.html>