

TAHINI CASEIRO

INGREDIENTES

200 g de gergelim branco

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

sal a gosto

água

MODO DE PREPARO

Para preparar o tahini caseiro você poderá usar o gergelim cru ou torrado, a diferença é que usando o gergelim torrado o sabor pode ser um pouco mais forte ou até amargo. Coloque o gergelim no liquidificador ou processador de alimentos e bata.

Quando já estiver moído, acrescente o sal a gosto, o azeite e um pouco de água. Volte a bater até formar uma pasta.

O tahini pode ter uma consistência de pasta ou ficar mais líquido, conforme sua preferência. Para conseguir um tahini mais líquido, basta acrescentar um pouco mais de água. Prove e corrija o sabor com mais sal se este for o caso. Volte a bater até encontrar a consistência desejada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15295-tahini-caseiro.html>