

Βούτυρο με μέλι και κακάο στο ψωμί, από την Αργυρώ μας και το argiro.gr!

Για ένα εύκολο, γρήγορο αλλά θρεπτικό πρωινό, φτιάξτε αυτό το άλειμμα για ψωμί με βούτυρο κακάο και μέλι. Είναι φανταστικό.

5 Λεπτά

1 βάζο 350 γραμ./ Μερίδες

Υλικά Συνταγής

- 250 γρ μέλι θυμαρίσιο
- 100 γραμ. μαργαρίνη με βούτυρο
- 1 κουταλάκι κακάο κοσκινισμένο
- ψωμί ή φρυγανιές για το άλειμμα

Εκτέλεση

Για το άλειμμα με βούτυρο, κακάο και μέλι, βάζουμε πρώτα το μέλι σε μικρή κατσαρόλα. Σε χαμηλή φωτιά αφήνουμε για λίγα λεπτά, ώστε να γίνει χλιαρό.

Προσθέτουμε το κακάο και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει. Προσθέτουμε τη μαργαρίνη με βούτυρο και ανακατεύουμε ώστε να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

Βάζουμε σε βάζο 350 γραμμαρίων και διατηρούμε στο ψυγείο.

Κάθε φορά λίγο πριν αλείψουμε στο ψωμί αφήνουμε να σταθεί για 5 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.

<http://www.argiro.gr/recipe/bouturo-meli-kai-kakao-sto-psomi/>