

## TAHINI (PASTA DE AJONJOLÍ) EN THERMOMIX

### Ingredientes:

- 500 gms de Ajonjolí Blanco (debe ser el blanco que no tiene cáscara para que no amargue)

### Preparación:

1. El ajonjolí se pone en un sartén a lumbre mediana moviendo constantemente . No se debe descuidar porque se quema muy fácilmente. Debe dejarse en la lumbre hasta que despida un aroma ligero y tenga un color dorado claro.
2. Se saca del sartén y se vacía al vaso de la Themomix. Se muele a velocidad entre 6 a 9 durante 40 segundos. Se limpian las paredes del vaso y se vuelve a procesar a velocidad 9 ó 10 en intervalos de 20 segundos hasta que quede una pasta completamente tersa.
3. Se guarda en frascos y se conserva en el refrigerador.