



## Γλάσο πορτοκαλιού με φυτικόβούτυρο

Το γλάσο είναι ωραίο πάνω και μέσα σε τούρτες, πάνω σε μία φέτα κέικ στο σερβίρισμα, πάνω σε μία φέτα ψωμί αντί για μαρμελάδα το πρωί ή για σνακ, ή ακόμα και για να το συνδυάσετε με φρούτα το καλοκαίρι κάνοντας φοντι! Εδώ θα δούμε ένα γλάσο που παρήγγειλε... ο Γιάννης! 6 χρόνων παρακαλώ, ήθελε στην τούρτα του γλάσο με "peanutbutter"! Άντε τώρα η μάμη να βρει συνταγή! Δοκίμασα πολλές προτάσεις που βρήκα στο ίντερνετ, σε όλες όμως ήταν πολύ έντονη η γεύση του φυτικόβούτυρου. Έτσι, αποφάσισα να φτιάξω μία δική μου έκδοση την οποία σας προτείνω παρακάτω. Συνδυάζεται τέλεια για τούρτα με κέικ καρότου.

Το πιο σημαντικό υλικό της συνταγής, προσέθεσε ο μπαμπάς μας, το ξύσμα πορτοκαλιού. Έδωσε άλλη δροσιά στο γλάσο και το έκανε πιο ανάλαφρο στη γεύση. Απλά τέλειο!

### Υλικά:

- 1/4 κούπας άσπρο λάδι καρύδας (λιωμένο)
- 1/3 κούπας αγάβη (ή μέλι)
- 1/3 κούπας φυτικόβούτυρο
- 1/3 κ.γ. σκόνη φυσικής βανίλιας
- 2 κ.γ. ξύσμα ακέρωτου πορτοκαλιού (καλύτερα βιολογικού)



### Εκτέλεση:

1. Ανακατεύετε όλα τα υλικά σε ένα μπωλ με τον αυγοδάρτη ή μέσα στο μούλτι.
2. Βάζετε το γλάσο στο ψυγείο να κρυώσει λίγο και να σταθεροποιηθεί ανακατεύοντας ανά 5-10 λεπτά. Αν το προτιμάτε ρευστό, το αφήνετε έξω από το ψυγείο.

