

## Hamppuöljylevitteitä

100 g voita tai margariinia tai kookosöljyä  
1-2 tl vettä  
1-2 rkl hamppurouhetta ja valinnaisia yrttejä hienonnettuna  
riipaus suolaa  
1 dl hamppuöljyä

Valitse levitepohjaan haluamasi seosrasva, esim.

- voi: levitteestä tulee melko kiinteää
- kookosöljy: kookosöljyssä ei ole emulgaattoreita, ja levite on helposti öljymäinen (erityisesti jos ei hamppurouhetta)
- kasvimargariini: margariinin rasvaprocentin mukaan saat levitteestä vähemmän tai enemmän rasvaisen version. Vähärasvaisesta tulee helposti pehmeämpi, kastikemainen levite kuin runsasrasvaisesta.

Valmistus:

Vatkaa seosrasva kuohkeaksi. Lisää koko ajan vatkaton vesi, hamppurouhe ja mausteet. Kun seos on kuohkeaa, lisää lopuksi öljy ohuena nauhana koko ajan vatkaton.

Työpajassa maistelluissa seosrasvana oli Keiju kevyt laktoositon: levite on melko vähärasvainen, mutta myös pehmeäkö rakenteeltaan, erityisesti huoneenlämpötilassa.

Työpajassa toinen variantti oli valmistettu ilman hamppurouhetta, ja sen sijaan mausteena oli vaniljajauhetta ja glukoosia. Glukoosin sijaan voi käyttää tomusokeria.