

MANTEIGA CASEIRA DE 2 INGREDIENTES PRONTA EM 5 MINUTO! DELICIOSA!

INGREDIENTES

500 ml de CREME DE LEITE PASTEURIZADO ou CREME DE LEITE FRESCO.

Sal a gosto (melhor o do Himalaia grosso) ou ervas secas

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador ou processador, coloque o creme de leite FRESCO e deixe bater até virar uma massa pastosa como manteiga.

Se usar o liquidificador, você vai ter que desligar o aparelho algumas vezes e agitar o copo com as mãos para que ele continue batendo bem a mistura.

Passa em um coador para separar o soro do leite: o que ficar é a manteiga.

Tempere com sal de boa qualidade (do Himalaia, por exemplo), com suas ervas preferidas ou mesmo deixe sem sal.

É bom colocar a manteiga sobre uma folha papel-manteiga e a pressionar com as costas de uma colher, para que mais líquido possa ser retirado.

Conserve-a na geladeira, num pote bem fechado, por não mais que 10 dias.

Você pode fazer com nata em vez de creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15142-manteiga-caseira-de-2-ingredientes-pronta-em-5-minuto-deliciosa.html>