

MANTEIGA CASEIRA MAIS FÁCIL DO MUNDO! DELICIOSA, ECONÔMICA E SUPER FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

Creme de leite fresco (eu usei 2 litros para 400 g)

Sal, se desejar

MODO DE PREPARO

Dependendo da quantidade de creme de leite, você pode simplesmente misturar os ingredientes em recipiente com tampa e agitar ou mesmo usar um batedor de arame.

Também pode bater a mistura na batedeira. Em todos os casos, agita-se ou bate-se até a gordura se separar do líquido.

Coe, deixe escorrer bem e disponha em aro de montagem quadrado (mais fácil para desenformar).

Alise bem a superfície, pressionando para compactar.

Cubra com filme plástico e leve à geladeira por umas 12 horas ou até endurecer.

Para desenformar, passe uma faca em volta das laterais e retire o aro, pressionando a manteiga para baixo.

Corte em pedaços (se for em grande quantidade para consumo), embale em papel-manteiga e conserve na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15487-manteiga-caseira-mais-facil-do-mundo-deliciosa-economica-e-super-facil-de-fazer.html>