

MANTEIGA CASEIRA PRONTA EM MINUTOS BASTA BATER OS INGREDIENTES E JÁ PODE PASSAR NO PÃO.

INGREDIENTES

1 colher(café) de sal

300 ml de água gelada

500 gramas de nata

 gua gelada q.b. para lavagem

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque a nata, a água gelada e bata muito bem até a manteiga da nata endurecer e se separar da água, cerca de 2 minutos.

Passe essa mistura pela peneira para separar a manteiga do líquido branco.

Em seguida coloque a manteiga obtida dentro de uma peneira e despeje água gelada para “lavar” essa manteiga até perceber que a água que sai por baixo esteja limpa.

  importante lavar bem a manteiga até que a água fique clarinha, sem estar branca por causa do leite contido na nata. Jogue a água e mexa levemente durante o processo.

Mantenha a manteiga na peneira até escorrer totalmente a  gua. Disponha numa tigela e tempere com sal a gosto e misture bem para incorporar.

Pode acontecer de sair um pouquinho de soro após colocar o sal, isso   normal, basta escorrer. Armazene na geladeira em potes de plástico e com tampa.

E a melhor manteiga caseira do mundo acaba de ficar pronta!

 2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16629-manteiga-caseira-pronta-em-minutos-basta-bater-os-ingredientes-e-ja-pode-passar-no-pao.html>