

<https://www.youtube.com/watch?v=NiBYKpZazwU> - Manteiga caseira

Essa receita deliciosa de manteiga caseira que o [canal cozinhando com a Ly](#) nos trouxe, é uma maneira gratificante de preparar e saborear o sabor puro e fresco da manteiga, e o melhor de tudo, sem conservantes. Siga o passo a passo dessa versão e faça essa divina manteiga caseira!

Como fazer manteiga caseira

Para fazer manteiga caseira vamos utilizar sal, água gelada e nata gelada. Primeiramente iremos bater no liquidificador a nata bem gelada e a água gelada, por aproximadamente 3-4 minutos até que a massa da manteiga se separe da água. Para dar continuidade na receita de manteiga caseira, será necessário seguir corretamente as orientações do passo a passo do restante dos preparos para obtermos um resultado final perfeito. Depois disso é só armazenar a manteiga caseira em potes com tampa, manter na geladeira, e servir como quiser essa gostosura de manteiga caseira!

Ingredientes da receita de manteiga caseira

- 1 colher(chá) de sal
- 500 ml de água gelada
- 700 gramas de nata bem gelada

Modo de preparo

1. Coloque no liquidificador a nata bem gelada, a água gelada, e bata bem até separar a massa da manteiga da água. Esse processo pode demorar cerca de 3-4 minutos.
2. Transfira a mistura obtida no liquidificador numa peneira para escorrer todo o líquido. Em seguida coloque a mistura na peneira em água corrente, e deixe lavar bem a manteiga, até a água ficar limpa. Enquanto estiver saindo branca, continue lavando.
3. Coloque a manteiga numa travessa, adicione o sal e misture bem para agregar.
4. Armazene em potes com tampa e mantenha na geladeira retirando apenas para servir.
Rendimento: 520 gramas – Durabilidade: 15 dias mantida na geladeira.
5. Sirva como preferir essa maravilhosa manteiga caseira!

Subtítulo: Descubra com essa receita simples e deliciosa, a maneira mais fácil de preparar uma manteiga caseira e surpreenda-se com o resultado divino!

By Sulla – 02.05.24