



MANTEIGA



Básicos



9 MIN



FÁCIL



200 GRAMAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 2 ½ pacotes de natas (500 ml) com 35% de gordura (muito frias)
- 3-4 g de sal fino
- Papel absorvente
- Película aderente

Preparação

- 1º Coloque no copo (que deve estar frio) as natas e o sal fino e programe 3 minutos na velocidade 8. Com a espátula faça descer as natas acumuladas nas paredes e tampa do copo e programe mais 1 minuto na velocidade 8.
- 2º Volte a fazer descer as natas do copo, com a ajuda da espátula, e regule mais 5 minutos na velocidade 6 até que a manteiga se separe do soro líquido (o que é perceptível pelo barulho da máquina). Dependendo da qualidade e temperatura das natas, poderá ter que programar mais alguns minutos na velocidade 6.
- 3º Coe o soro com a ajuda do cesto e passe a manteiga por um fio de água bem fria. Escorra bem a manteiga, apertando-a com a espátula.
- 4º Disponha a manteiga sobre papel absorvente e seque-a bem. Envolve-a em película aderente, dando-lhe a forma desejada, e leve ao frigorífico.

Nota: As natas devem estar bem frias – coloque-as um pouco no congelador antes de fazer a receita.

Nota: A passagem da manteiga por água fria garante um maior tempo de conservação.

Nota: MANTEIGAS DE HORTELÃ E DE PIMENTÃO

Nota: Depois de secar bem a manteiga com papel absorvente (ou já depois de a ter colocado no frigorífico) divida-a em 2 partes iguais. Pique 7 g de folhas de hortelã 10 segundos na velocidade 8. Junte metade da manteiga e programe 10 segundos na velocidade 6. Junte 1 colher de sobremesa de massa de pimentão a metade da receita da manteiga e programe 10 segundos na velocidade 7. Retire a manteiga do copo, envolva-a em película aderente e leve ao frigorífico. Pode aromatizar a manteiga com outros ingredientes à sua escolha: alho, coentros, gengibre, malaguetas.