

Manteiga Caseira temperada [Cópia]

Com essa receita é possível ter uma manteiga caseira com ervas, com muito sabor e aroma. Dica: utilize no pão aquecido ou em outras receitas para adicionar mais aroma.

🕒 Preparação 30 minutos ⌚ Total 30 minutos 🍽️ 35 porções

Ingredientes

ou	ou
500 gramas de creme de leite fresco	1 colher de chá de estragão desidratado (1 g)
ou	ou
Raspas de um ou dois limões	1 colher de chá de orégano desidratado (1 g)
ou	ou
1 pitada de pimenta do reino	1 colher de sopa de manjeriço desidratado (2 g)
ou	ou
1 pitada de sal	1 colher de sopa de salsa fresca (10 g)
ou	ou
1 colher de chá de semente de mostarda moída (2 g)	1 colher de sopa de cebolinha verde fresca picada (6 g)

Método de preparo

1

Guarde o creme de leite fresco no freezer até que esteja extremamente gelado mas sem deixar congelar. Aproveite para colocar também o batedor e o recipiente da batedeira para que fiquem bem gelados.

2

Transfira o creme de leite para o recipiente da batedeira e bata em velocidade máxima até a parte sólida se separar do soro. Guarde o soro para fazer pães e bolos.

3

Misture a parte sólida [manteiga] com as ervas, adicionando-as aos poucos. Finalize com um pouco de sal.

4

Armazene na geladeira.