

BATATA DOMINÓ

INGREDIENTES

4 batatas

300 g de manteiga

Alecrim a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

MANTEIGA CLARIFICADA:

Manteiga clarificada: Coloque a manteiga em uma tigela refratária.

Leve ao fogo em banho-maria e deixe por 8 minutos ou até a água da manteiga ferver e os sólidos lácteos da manteiga aparecerem.

Retire do fogo e deixe a manteiga esfriar por 15 minutos, sem deixar solidificar.

Com a ajuda de uma escumadeira, retire a espuma formada na superfície, tomando cuidado para não remover a manteiga.

Em seguida, forre uma peneira com um pedaço de pano (ou filtro de papel) e coe a manteiga.

Transfira para um uma tigela e guarde na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16052-batata-domino.html>