MANTEIGA CASEIRA E SAUDÁVEL FEITO COM KEFIR

INGREDIENTES

500 g de creme de leite fresco(tem que ser fresco)

30 g de iogurte de kefir ou iogurte natural

pote de sorvete de plástico

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes dentro do pote de plástico, tampe e deixe entre 5 a 7 dias fermentando em temperatura ambiente (para saber se esta no ponto, prove ele precisa estar bem ácido).

Coloque pra gelar (é importante que esteja gelado), leve à batedeira e bata bem.

Quando estiver no ponto, a gordura se separa da água e gruda no ferro da batedeira.

Escorra o soro, coloque bastante água, mexa bem, escorra novamente e faça isso até a água sair totalmente limpa (eu lavei 3 vezes).

Coloque sal, misture e estará no ponto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18052-manteiga-caseira-e-saudavel-feito-com-kefir.html