

MANTEIGA CASEIRA DA LISSA

INGREDIENTES

250 g de nata de leite

500 ml de água em temperatura ambiente

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a nata de leite no liquidificador, acrescente a água.

Bata, na velocidade máxima, por 5 minutos.

Quando desligar, observe que a manteiga estará flutuando sobre a água.

Despeje numa peneira bem fina e deixe escorrer.

Lave em água corrente até que a água se torne transparente.

Coloque a manteiga numa vasilha e tempere com sal a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20934-manteiga-caseira-da-lissa.html>