RECEITA INFALÍVEL DE GHEE

INGREDIENTES

1 a 5 kg de manteiga sem sal, observar atentamente o rótulo para que o ingrediente seja apenas creme de leite

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga em banho-maria no fogo alto até que toda a manteiga esteja líquida.

Coloque a panela com a manteiga derretida diretamente no fogo mínimo. Para conseguir o menor fogo possível, ligue a boca do fogão e em seguida gire como se fosse desligar, mas deixando o fogo o menor possível.

Após algum tempo, a manteiga começará a borbulhar e produzir espuma. Retire a espuma com uma colher ou escumadeira (preferível).

Para saber o ponto de desligar o fogo, quando a manteiga estiver transparente, jogue uma gota de água. Se não fizer barulho, ainda não está pronto. Assim que jogar a gota de água e fizer barulho, pode desligar o fogo.

Retire o máximo possível de espuma, se ainda houver.

Aguarde até que pare de borbulhar. Agora será necessário coar o ghee para que as partes sólidas da manteiga não se misturem. Pode ser coado com um coador comum de pano ou filtro de café. Deve ser passado de preferência para um recipiente de vidro.

Pronto! O ghee tem com amarelo âmbar quando líquido e cristaliza-se em um amarelo claro quando fresco. Em lugares quentes, é preciso colocar na geladeira para que ele cristalize. Pode substituir a manteiga comum em todas as receitas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46365-receita-infalivel-de-ghee.html