la cocina de los golosos



SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGETARIANO

Mantequilla casera

10 raciones

Ingredientes

- Nata para montar (crema para batir)
- Sal (opcional)

Elaboración

1. Batir la nata hasta que aparezca el suero y se separe la parte sólida
2. Escurrir bien con ayuda de un trapo y un colador
3. Pasar la mantequilla por agua con hielo para lavar los restos de suero
4. Escurrir bien, pasarla a un tarrito y listo

RECOMENDACIONES

No tirar el suero de la elaboración, se puede usar en multitud de recetas como brioche o pan.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos