

Mantequilla casera

- cómo hacerla en 10 minutos -



Ingredientes

- 1 litro de nata líquida al 35% Materia Grasa M.G
- 2 Cuencos grandes o boles
- Una batidora eléctrica
- 1 paño de algodón
- Agua muy fría con hielos

Para acompañar la mantequilla:

- 1 naranja
- 1 cucharada de azúcar
- una pizca de sal (opcional)
- Una cucharada de Miel
- Mermelada de fresa, melocotón...

Mano de obra: entre 10 - 14 minutos

Cocción: No tiene

Cantidad: 370 g de mantequilla



- 1** Ponemos la nata (crema de leche) bien fría en el bol y ponemos la batidora al máximo durante unos 10 minutos o hasta que baje y se separe la grasa del líquido. Este tiempo varía dependiendo de la batidora.
- 2** Una vez que tenemos separada la mantequilla del suero de mantequilla, que es el líquido que aparece al batir, cogemos el paño de algodón, lo ponemos encima del otro bol y vamos colocando encima del paño la parte sólida, es decir, la mantequilla, dejando en el cuenco el líquido (suero de mantequilla). Cerramos el paño y apretamos para que la mantequilla suelte el máximo de líquido.
- 3** A continuación lo mojamos en otro cuenco que tendremos con agua bien fría y lo sumergimos varias veces, apretando y escurriendo bien. De esta manera nos aseguramos de quitar bien el líquido para que se conserve bien la mantequilla, al tiempo que se endurece.

- 4** Para su conservación ponemos la mantequilla en un recipiente y lo tapamos con film plástico, asegurándonos de que quede el menor aire posible y la conservamos en la nevera. El suero de mantequilla o mazada, lo tapamos también y guardamos en la nevera hasta el momento de su utilización en bizcochos, batidos, muffins, gofres, magdalenas, crepes...
- 5** Ya podemos hacer postres con esta mantequilla o añadirle una pizca de sal, ralladura de naranja, removemos bien y tomarla de desayuno o merienda acompañada de un bollo, un café, un chocolate... También podemos endulzarla con miel o azúcar.