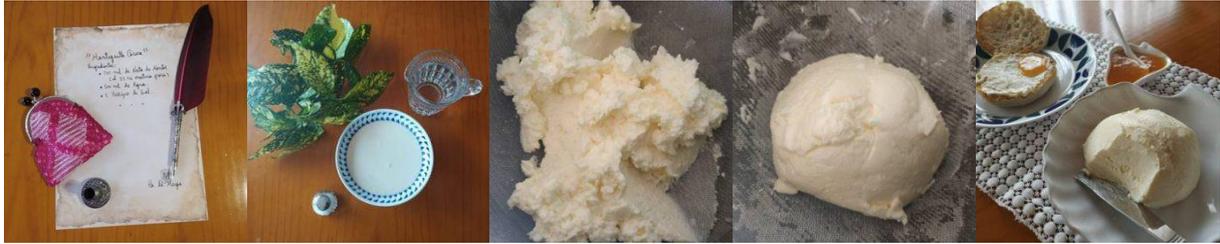


Mantequilla Casera

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 200 ml. de Nata Líquida de Montar.
- 100 ml. de Agua.
- 1 Pellizco de Sal.

Paso 1

Poner la Nata en un bol junto con una cucharadita de Sal, si os gusta más salada podéis poner más cantidad. Podéis batir tradicionalmente o en un vaso de robot como Thermomix o cualquier otro robot. Batir hasta separar el suero de la grasa unos 5 minutos, si fuera en Robot unos 4 minutos.

Paso 2

Añadimos 10 ml. de Agua muy fría y dejamos reposar un minuto. Pasado ese tiempo escurrir, apretar y compactar en forma de bola en un colador o con ayuda de una gasa. No tiréis el Suero resultante, es muy bueno para hacer Bizcochos, Magdalenas o Bizcochitos como hacemos Nosotros.

Paso 3

Meter en la Nevera dentro de un Taper cerrado y dejar enfriar hasta el momento de consumir. Como no lleva nada de conservantes recordaros que aguanta máximo una semana en Nevera. Con un Pan recién hecho y calentito esta Riquísima. Y si la acompañamos con una rica Mermelada Casera aun más. Nosotros en esta ocasión con Nuestra [“Mermelada de Albaricoque Meiga”](#) (Si tocáis encima os llevara directamente a la receta de esta Riquísima Mermelada). Esperamos que os encante tanto como a Nosotros.

