

17 Ιανουαρίου 2015

Φτιάξτε το δικό σας σπιτικό βούτυρο!

/ [Επιστήμες](#), [Τέχνες](#) & [Πολιτισμός](#)





Δείτε πώς μπορείτε να φτιάξετε σπιτικό βούτυρο στο μίξερ. Είναι απίστευτα εύκολο, κοστίζει λιγότερο, έχει καλύτερη γεύση και το φτιάχνετε μόνοι σας!
Συνταγή: Σπιτικό Βούτυρο

Χρειάζονται μόνο λίγα λεπτά για να φτιάξετε βούτυρο στο μίξερ σας!

Συστατικά

- 1 καρότο (προαιρετικό)
- 1/4 του φλιτζανιού γάλα (προαιρετικό)
- 1 λίτρο κρέμα γάλακτος
- 3/4 από το κουταλάκι του γλυκού αλάτι

Οδηγίες

(Προαιρετικά) Τρίβουμε στον τρίφτη ένα καρότο, το θερμαίνουμε σε ένα κατσαρολάκι με 1/4 του φλιτζανιού γάλα μέχρι το γάλα να είναι αφρώδης. Χρησιμοποιήστε ένα καθαρό τουλπάνι και ρίξτε το μείγμα μέσα σε αυτό, το καρότο που θα μείνει στο τουλπάνι το πετάτε. Στη συνέχεια βάζετε στο μίξερ το γάλα που περάσατε από το τουλπάνι και προσθέτετε την κρέμα γάλακτος

Τώρα προσθέστε το αλάτι. Γυρίστε το μίξερ σε υψηλή ταχύτητα.

Συνεχίστε την ανάμιξη. Πρώτα θα μοιάζει με σαντιγί, μετά θα αρχίσει να κάνει κόκκους και στη συνέχεια διαχωρίζεται σε βούτυρο. Τώρα, πάρτε ένα σουρωτήρι και ένα μπολ και σουρώστε το μείγμα για να βγει το βουτυρόγαλα και να μείνει μόνο το βούτυρο. Χρησιμοποιώντας τα χέρια σας ή μια σπάτουλα, πατήστε το πλεονάζον βουτυρόγαλα κάτω από κρύο τρεχούμενο νερό μέχρι το νερό να τρέχει καθαρό. Πλάθουμε σε stick ή μπάλα.

Το βούτυρο θα συντηρηθεί στο ψυγείο για έως και 4 εβδομάδες. Σερβίρετε με ψωμί και απολαύστε!

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Ομάδα neadiatrofis.gr