

Clarificar manteiga

Truques de Cozinha —    15 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/clarificar-manteiga



Ingredientes

500 gr de margarina

Confeção

1. Deixar amolecer a manteiga à temperatura ambiente.
2. Colocar dentro de um pano limpo e torcer de forma a fazer um embrulho. Apertar lenta e cuidadosamente para um recipiente de forma a que a gordura da manteiga vá escorrendo para o recipiente de forma a separar-se dos resíduos e impurezas.