

## Manteiga Caseira

### Ingredientes

- 500 ml de creme de leite fresco
- 1 dente de alho
- 2 colheres de sopa de salsinha
- sal e pimenta do reino a gosto

### Modo de preparo

1. Coloque o creme de leite na tigela da batedeira, comece batendo em velocidade baixa e vá aumentando aos poucos para o creme não espirrar – primeiro o creme vai virar chantili, depois vai ficar mais denso até virar manteiga. Na metade do tempo, desligue a batedeira e raspe a lateral da tigela com uma espátula de silicone para bater todo o creme por igual.
2. Assim que o creme de leite começar a virar manteiga, cubra a batedeira com um pano de prato para o leite não espirrar.
3. Após cerca de 5 minutos batendo, a gordura do creme de leite vai se separar da parte líquida, transformando-se numa massa firme e amarela. Transfira a manteiga para uma peneira forrada com um pano fino (ou coador de café). O líquido restante na batedeira é o leite, (mais conhecido como buttermilk) que pode ser usado em outras receitas como panquecas, biscoitos, pães ou bolos.
4. Une as pontas do pano e aperte delicadamente para extrair o excesso de leite (se preferir, pressione com as costas de uma colher). Separe uma tigela com água e gelo e mergulhe a manteiga para lavar e tirar o máximo de leite restante, espremendo delicadamente com as mãos – quanto mais pura estiver manteiga, maior sua durabilidade.
5. Seque bem a manteiga com papel toalha e transfira para uma mantegueira (ou embale em papel-manteiga). Tempere com 1 dente de alho amassado, salsinha sal e pimenta do reino a gosto.
6. Corte um retângulo de papel-manteiga ou filme plástico (30 cm de comprimento). Coloque a manteiga no centro e dobre o papel ou plástico.
7. Vá enrolando as pontas, como se fosse embrulhar um bombom, até que a manteiga obtenha uma forma de bisnaga.
8. Leve à geladeira. Para acelerar, deixe no congelador por no mínimo 1 hora.
9. Corte em fatias finas e sirva.

OBS: a manteiga dura até 10 dias na geladeira e até 3 meses no congelador.

## **Panna Cotta com calda de frutas vermelhas**

### **Calda de Frutas Vermelhas**

- 50g Framboesa
- 50g Amora
- 50g Bluberry
- 70g Açúcar
- 02 col sopa Limão

### **Panna Cotta**

- 360g Creme de Leite fresco 35% gordura
- 240ml Leite
- 100g Açúcar
- 60ml Água
- 7g Gelatina em pó incolor
- 1 col sopa extrato baunilha (1 col chá essência)

### **Modo de preparo**

Para a calda:

1. Numa panela adicione as frutas vermelhas com o açúcar e coloque no fogão a fogo baixo. Deixar cozinhar até o açúcar derreter, as frutas soltar a água delas e assim engrossar ligeiramente.
2. Quando a calda engrossar, adicione o suco de limão e deixe no fogo por mais 1 minuto enquanto mexe.
3. Reservar e deixar esfriar.

Para a Panna Cotta:

1. Colocar numa panela o creme de leite fresco, o leite, o açúcar e o extrato de baunilha. Misturar bem, até que tudo esteja homogêneo e o açúcar dissolver.
2. Numa tigela misturar a água com a gelatina para dissolvê-la e hidratá-la. Reservar.
3. Levar a panela ao fogão (NÃO PODE FERVER, NA HORA QUE VOCÊ VÊ QUE VAI COMEÇAR FERVER DESLIGUE O FOGO), enquanto estiver no fogo não parar de mexer até observar as bolhas que indicam que vai ferver.
4. Em seguida adicione a gelatina hidratada. Mexer bem para incorporar toda a gelatina na mistura.
5. Servir a preparação em forminhas individuais e deixar por 6 horas na geladeira.
6. Depois disso, desmontar as forminhas e colocar a calda por cima para servir.