

Masło domowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 30 min

Liczba porcji: 1

Użyte akcesoria :

- motylek

Przygotowanie :

Krok 1- Do naczynia miksującego założyć motylek do ubijania. Wlać śmietankę, zamknąć pokrywę dzbanka, ubijać masło – czas 5 minut, prędkość 3.

Krok 2 - Pod koniec ubijania ze śmietany wytrąci się maślanka (mleczny płyn). Otworzyć pokrywę dzbanka, masło (w postaci grudek) z maślanką wylać na sitko. Wypłukać masło pod strumieniem zimnej wody. Odstawić sito na garnek wypełniony zimną wodą, masło ugniatać w dłoniach lub łyżką, do momentu całkowitego wypłukania maślanki. Jeśli woda nadal będzie miała mleczne zabarwienie, wymienić ją i powtórzyć ugniatanie.

Krok 3- Czyste masło uformować w dowolny kształt – osełki lub kuli. Przełożyć do miseczki. Przechowywać w lodówce do 10 dni.