

Mantequilla EN CASA

¡HAGAMOS UN POCO DE MANTEQUILLA!

Que Necesitas:

-  1 taza de crema espesa para batir bien fría
-  1 pizca de sal
-  1 servilleta de algodón o estopilla (cheesecloth)
-  Envase con tapa

Instrucciones:

1. ¡Viértela!

Vierte 1 taza de crema espesa en un recipiente con tapa.

2. ¡Agítala!

Agita el recipiente hasta que la mantequilla forme una crema suave. Continúa agitando hasta que el suero de mantequilla se separe de la crema y el recipiente contenga un bulto sólido de mantequilla y suero de leche líquido. El proceso debe tomar de 10 a 15 minutos. Si prefieres, puedes utilizar una batidora eléctrica para acelerar el procedimiento.

3. ¡Refinala!

Separa los sólidos de mantequilla del suero líquido con un colador y una servilleta o estopilla (cheesecloth), dejando solo la mantequilla sólida y en un envase limpio comienza a refinarla con dos cucharas de madera mezclando para que el suero interior salga. Vierte el suero o utiliza en una receta de repostería. Añade una pizca de sal y prueba.

4. ¡Lávala!

Coloca la mantequilla en la servilleta y exprime todo el suero, colócala en un envase con agua fría con hielo y lava la masa de mantequilla. Utilizando la servilleta exprime y remueve todo líquido restante.

5. ¡Sírvela!

Refrigera hasta que esté lista para servir. Retira el trozo de mantequilla y envuélvela en una envoltura de plástico. Dura de dos a tres semanas en el refrigerador.



FLORIDA
DAIRY
FARMERS

Para más ideas visita LecheDeFlorida.com/SunnyBell



¡Explícalo!

La crema está compuesta principalmente de agua y grasa. Agitarla hace que los glóbulos de grasa interactúen entre sí. Al hacer la mantequilla, las moléculas de grasa se liberan de sus glóbulos y se unen para formar la mantequilla.

1. Mientras la agitas, ¿qué le está pasando al volumen de la crema?

- A. El volumen está aumentando
- B. El volumen está disminuyendo

2. ¿Cómo se convierte la crema en mantequilla?

- A. Agitación hasta que la crema se convierta en un sólido y un líquido
- B. Calentando y enfriando la crema

3. ¿Cuáles son las 3 vitaminas importantes que puedes encontrar en la mantequilla y otros productos lácteos que ayudan a mantener sanos nuestros cuerpos y huesos?

Respuestas: 1.A, 2.A, 3.B, 4. Vitamina A, D y E.