

# MANTEIGA DE ALHO E ERVAS



## INGREDIENTES

- 200 G DE NATAS FRESCAS DO ALDI (SEM ADITIVOS)
- 4 DENTES DE ALHO
- 2 COLHERES DE SOPA DE COENTROS
- 2 COLHERES DE SOPA DE SALSA
- 2 COLHERES DE SOPA DE MANJERICÃO
- SAL E PIMENTA Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Começar por fazer a manteiga. Com a taça bem limpa e seca, e o acessório batedor colocado, colocar as natas e programar 10 min. na velocidade 7. No entanto, deve estar-se atento ao som, pois o tempo depende de vários factores, podendo ser necessário mais ou menos tempo.
2. Quando estiver em manteiga, escorrer o soro (pode ser reservado no frigorífico para utilizar em panquecas p.ex.), colocar a manteiga no cesto e lavar sobre água bem fria corrente, até que deixe de sair soro. Guardar no frio.
3. Na taça da CC com o acessório picador, colocar o alho e picar 10 seg na vel 7. Baixar o que estiver nas paredes do copo e adicionar um pouco da manteiga e saltear no programa P1 slow cook.
4. Com o acessório batedor, adicionar a estes, as ervas picadas, a restante manteiga e programar 15 segundos na vel. 6. Envolver em papel vegetal e reservar no frio.
6. \*na falta de boas natas sem aditivos, ou de tempo e paciência, pode utilizar-se manteiga de compra e assim passar para o ponto 3