

# MANTEIGA DE ERVAS



## CONFEÇÃO

1. Encaixe o acessório batedor na taça do robot, junte as natas bem frias e programe na velocidade 7 durante 7 minutos ou até ficar como uma pasta com a textura de manteiga.
2. Retire da taça, coloque num prato e passe depois por água, em fio e mexendo bem, até retirar todo o soro.
3. Descasque e lave os dentes de alho. Coloque novamente a manteiga na taça do robot com a lâmina picadora, junte os alhos e um raminho de salsa, tempere com uma pitada de sal e programe 15 segundos na velocidade 10, passando a espátula a meio. Retire e sirva com pão.

## INGREDIENTES

- 400 ML DE NATAS (COM 35% DE MATÉRIA GORDA)
- 2 DENTES DE ALHO
- SALSA Q.B.
- SAL Q.B.