

No Mundo da Ciência

Manteiga Saborosa

Material:

- Natas frescas.
- Frasco pequeno de plástico ou vidro transparente e com tampa.
- Água fria.
- Prato.
- Garfo.
- Colher de sopa.

Opcional: Berlimde, Sal fino, especiarias, faca, bolachas ou bocadinhos de pão.

Step by Step

1. Coloca natas frescas no frasco com tampa até meio.
2. Agita rapidamente até obter um aglomerado de cor amarela, que se desprende das paredes do frasco, e soro (parte esbranquiçada).
3. Com a ajuda do garfo, deita fora o soro sem deixar cair a manteiga.

4. Lava a manteiga com água fria, duas a três vezes, e escorre a água.
5. Está pronta a provar, se quiseres podes adicionar sal ou especiarias, barra as tuas bolachas ou pão.

No Mundo da Ciência

Manteiga Saborosa

Explicação

As natas têm na sua composição glóbulos de gordura, extraídos do leite. Quando se agita as natas dentro do frasco rompe-se a membrana que protege cada glóbulo, e faz com que a gordura se liberte e se junte, obtendo assim manteiga e o soro (líquido branco que se formou durante o processo). O chantili é uma fase intermédia que se forma antes da manteiga. É uma mistura do ar que existe dentro do frasco com as natas, proporcionando o aumento de volume destas.

