

Receita: Como Fazer Sour Cream



Uma das complicações para quem gosta de cozinhar, é quando a receita pede um ingrediente que nós não encontramos em nosso país. Cada país possui diversos ingredientes típicos e, que infelizmente, nem sempre são comercializados no mundo todo – ou no mínimo são difíceis de encontrar. Um dos ingredientes comumente utilizado na culinária Europeia e Americana é o **Sour Cream**, que é um creme azedo que não possui equivalente no Brasil. Mas e aí, ficamos sem fazer a receita? Negativo, pois tudo na vida tem uma alternativa e sempre é possível fazer um ingrediente você mesmo.

O Sour Cream nada mais é do que um creme de leite com um toque azedo e é facilmente feito em casa, como mostramos hoje:



Ingredientes:

- 1- 1 xícara de creme de leite fresco para bater chantilly;
- 2- $\frac{1}{4}$ de colher de café de sal;
- 3- $\frac{1}{2}$ limão Taiti.

O creme de leite utilizado é aquele que encontramos na parte de refrigerados do supermercado, que possui normalmente 35% de matéria gorda e não é adoçado. É importante atentar a qual creme de leite você compra, pois **não é aquelas misturas prontas para chantilly** que encontramos na parte de bolos do supermercado. Aquela definitivamente **não é creme de leite fresco!**



Em uma tigela, adicione o creme de leite fresco e o suco de limão. Bata com um batedor até que a mistura fique firme. O ponto é antes do ponto de chantilly:



Dá para fazer na batedeira, mas nós preferimos fazer na mão para não perder o ponto.



Agora adicione o sal e misture mais um pouco.

2 NUTS
4 SPICES





Pronto, o seu sour cream está pronto para ser adicionado nas receitas que quiser. O nosso ficou "fofinho" demais, pois

entre bater a mistura e fotografar ele acabou ficando um pouco firme, mas isso definitivamente não interfere nas receitas. Então, nada de desespero se o seu sour cream ficar firme.

O sour cream é ingrediente de diversas receitas europeias e americanas, então vale a pena guardar o passo a passo com carinho, pois uma hora a gente sempre precisa fazer esse creme. **Ele acompanha bem em massas, salgadinhos, frutas e fica incrível com batatas.** Na verdade, há inúmeros usos para o sour cream e prepare-se, pois na quarta-feira a receita do dia o terá como ingrediente ☐

Um ponto importante: após feito o sour cream deve ser armazenado na geladeira e o seu consumo deve ser rápido, pois a durabilidade dele é a mesma que a do chantilly, poucos dias.



Se fizer esta receita e postar a foto no Instagram, por favor, adicione a hashtag #2N4S, pois assim nós podemos ver e curtir a sua foto

Fabrics e Satiama

@2nuts4spices 

Comente