

Cea mai bună Grăsime de Gătīt, Untură de Porc la Borcan pentru Prăjituri



Cea mai bună Grăsime de Gătīt, Untură de Porc la Borcan pentru Prăjituri



Untura de porc la borcan este cea mai bună grăsime de gătīt pentru prăjituri. Nu există nicio îndoială: este cea mai sănătoasă grăsime de gătīt și este perfectă pentru prăjituri de sărbători.

Această grăsime de gătīt, această untură curată făcută din grăsime pură, este cea mai bună pentru gătīt.

Putem să o numim chiar 'Untură de panificație', care se obține din grăsimea atașată rinichilor și abdomenului porcului. Este folosită în aluaturile de patiserie și crustele de plăcintă, să nu mai vorbim de aluaturile fragede, utilizate în cofetărie și nu numai.

- grăsime de porc, mai bine zis grăsimea atașată rinichilor și abdomenului porcului

1. Taie grăsimea de porc în cubulețe mici. Această grăsime

este de obicei albă, cu o tentă rozalie ușoară.



2. Pune cubulețele de grăsime într-o oală mare.
3. Pune oala la foc mic și lasă grăsimea să se topească lent, fără să arzi, pentru a obține untură curată și albă. Procesul durează aproximativ trei ore.



4. După ce untura s-a topit complet, vei observa jumări (bucăți mici de grăsime rămase) care plutesc în untură. Acestea pot fi separate și folosite în alte preparate sau consumate ca atare.
5. Lasă untura să se tempereze puțin, apoi toarn-o în borcane de sticlă, având grijă să pui borcanele pe o suprafață metalică pentru a evita crăparea acestora din cauza diferenței de temperatură.

