



Η

κρέμα γάλακτος είναι απαραίτητη πολλές φορές για την δημιουργία λαχταριστών είτε αλμυρών είτε γλυκών λιχουδιών. Η παρασκευή μιας κρέμας γάλακτος απαιτεί κάποια μικρά μυστικά που θα την αναδείξουν και θα την κάνουν ιδανική για τις συνταγές σας. Δείτε παρακάτω δυο τρόπους για να φτιάξετε εύκολα και γρήγορα μια σπιτική κρέμα γάλακτος.

### **Σπιτική κρέμα γάλακτος με δύο υλικά**

#### **Υλικά**

3/4 φλιτανιού πλήρες γάλα

75 γρ. ανάλατο βούτυρο

#### **Εκτέλεση**

Ρίχνετε στον κάδο του μίξερ το γάλα και το αφήνετε στην άκρη. Ρίχνετε το βούτυρο σε ένα κατσαρολάκι και το ζεσταίνετε σε μέτρια εστία μέχρι να λιώσει. Ρίχνετε το λιωμένο βούτυρο στον κάδο του μίξερ που έχετε ήδη ρίξει το γάλα και ανακατεύετε σε μέτρια ταχύτητα για 3 λεπτά. Στη συνέχεια ρίχνετε το μείγμα σε

μπολ και σφραγίζετε στο ψυγείο για 24 ώρες. Είναι καλύτερο να κρυώσει καλά το μείγμα πριν το χρησιμοποιήσετε σε σαντιγί και γλυκά. Παρόλα αυτά αν θέλετε εκείνη την ώρα να φτιάξετε τη σαντιγί μπορείτε να συνεχίζετε το χτύπημα μέχρι να αφρατέψει η κρέμα γάλακτος και γίνει σφικτή σαντιγί. Αλλά καλό είναι να μείνει στο ψυγείο για 1 ημέρα πριν την χτυπήσετε σε σαντιγί.

## **Σπιτική κρέμα γάλακτος light στο λεπτό**

### **Υλικά**

μισό φλιτζάνι γάλα

λίγο ανθότυρο

### **Εκτέλεση**

Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να αναμείξετε λίγο ανθότυρο, το οποίο έχετε χτυπήσει προηγουμένως στο μίξερ για λίγη ώρα, με μισό ποτήρι γάλα. Το ανθότυρο έχει ελάχιστα λιπαρά, άρα η δική σας κρέμα γάλακτος θα γίνει ιδιαίτερα ελαφριά αλλά ταυτόχρονα γευστική!

**Πηγή:** [govastileto.gr](http://govastileto.gr)