

NATA MUNTADA

Nota: Per a poder muntar la nata la crema de llet ha de tenir com a mínim el 35% de greix.

Elaboració

- La crema de llet s'ha de muntar ben freda. El millor és posar-la en un bol i deixar-la una estona al congelador abans de muntar-la, fins que es comencin a glaçar les vores.
- La proporció ideal per a fer nata muntada és d'una cullerada sopera de sucre per cada 100 ml de crema de llet.

Nota: El sucre s'ha d'afegir un cop la tenim semimuntada.

Nota: No passar-se muntant la nata. Si es munta molt es pot convertir en una mantega perquè el greix s'acaba separant de l'aigua.