QUEIJO DE MUSSARELA DE KEFIR

INGREDIENTES

400 ml de kefir (com ou sem soro)

1 litro de leite

12 colheres (sopa) de amido de milho

200 g de mussarela picada

100 g de manteiga

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite, o kefir e o amido de milho; mexa por 5 minutos sem parar pra não empelotar

Após 5 minutos adicione a mussarela, a manteiga e o sal; continue mexendo por mais 5 minutos

Apague o fogo e espere esfriar por 10 minutos

Ainda morno, coloque em uma vasilha de sua preferência

Pode guardar na geladeira e consuma em até 7 dias

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10251-queijo-de-mussarela-de-kefir.html