

# QUEIJINHO (REQUEIJÃO CASEIRO)

## INGREDIENTES

2 litros de leite

1/2 copo de vinagre

2 colheres de margarina/manteiga ou requeijão

1 pitada de sal

temperinhos secos a gosto

## MODO DE PREPARO

Ferva o leite

Desligue o fogo e com o leite ainda quente adicione o vinagre

Deixe descansar por 5 minutos

O leite irá talhar e separar o soro

Coloque um pano limpo em um escurredor de macarrão e escorra o soro

Bata o queijo (parte que ficou no escurredor) com a margarina, os temperinhos e o sal no liquidificador, até ficar homogêneo

Se quiser mais simples, não precisa colocar os temperinhos

Com o soro, pode ser feito doce de soro de leite, pão, bolos e etc

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13996-queijinho-requeijao-caseiro.html>