MUSSARELA FALSA

INGREDIENTES

1 litro de leite integral

200 g de manteiga com sal

200 g de amido de milho (maisena)

200 g de queijo mussarela ralado

1 colher (sopa) rasa de sal

50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque o leite numa panela média e acrescente o sal e o amido de milho, ainda sem ligar o fogo dissolva todo amido mexendo com cuidado.

Ligue o fogo e adicione a manteiga, o queijo ralado e a mussarela, sempre mexendo com cuidado.

Assim que derreter o queijo conte 15 minutos e desligue o fogo.

Depois que a massa estiver bem consistente e soltando da panela, retire do fogo e despeje em uma forma própria pra queijo ou utilize um vaso retangular de sorvete.

Leve à geladeira por 6 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14711-mussarela-falsa.html