

QUEIJO DE KEFIR

INGREDIENTES

2 litros de leite

500 ml de kefir coado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o leite para ferver.

Quando iniciar a fervura acrescente o kefir e mexa bem para incorporar. Tempere com sal e os condimentos desejados.

Espere levantar fervura e desligue o fogo.

Aguarde 5 minutos sem mexer para que o leite talhe.

Vire a mistura em um pano limpo dentro de uma peneira para escorrer o soro.

Leve à geladeira por 12 horas e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14743-queijo-de-kefir.html>