QUEIJO COTTAGE CASEIRO

INGREDIENTES

1 litro de leite integral

4 colheres de vinagre de álcool

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite e aqueça até iniciar fervura, desligando o fogo em seguida.

Após isso, adicione o vinagre e mexa lentamente até o leite talhar (ou seja, até separar visivelmente o soro).

Deixe repousar por 15 minutos.

Em seguida, com o auxílio de uma toalha limpa, coe a mistura para remover completamente o soro.

O queijo ficará retido na toalha.

Adicione sal a gosto e misture bem.

Após isso, coloque em um pote com tampa e deixe resfriar na geladeira por aproximadamente 2 horas.

Sirva de acordo com sua preferência.

Armazene na geladeira e consuma em até 7 dias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14826-queijo-cottage-caseiro.html