

REQUEIJÃO CREMOSO FÁCIL

INGREDIENTES

500 ml de leite integral
2 colheres de amido de milho
1 colher (sopa) de margarina
100 g de queijo mussarela
150 g de queijo parmesão
1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque metade do leite e as 2 colheres do amido de milho, mexendo bastante até que o amido tenha dissolvido.

Quando o amido já estiver dissolvido, acrescente a manteiga, o leite e os queijos.

Leve a panela ao fogo médio, sempre mexendo para não grudar no fundo.

Mexa por aproximadamente 8 minutos até que fique bem consistente, tomando cuidado para que não queime o fundo.

Desligue o fogo, acrescente a caixinha de creme de leite e mexa bastante até todo o creme de leite ser incorporado à mistura.

Ainda quente, coloque todo o conteúdo em um liquidificador e bata por cerca de 3 minutos.

Desligue o liquidificador, despeje o conteúdo em um recipiente de preferência com tampa e espere ficar em temperatura ambiente.

Em seguida, coloque na geladeira e depois é só consumir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15254-requeijao-cremoso-facil.html>