

FONDUE DE QUEIJO FRESCAL

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de margarina
1 dente de alho amassado
1 xícara de leite
1 colher (sopa) bem cheia de maisena
400 g de queijo frescal ralado
1 copo de requeijão
Sal a gosto
Noz moscada a gosto
Pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, frite o alho na manteiga, sem deixar dourar.

Em um recipiente a parte, dissolva a maisena no leite.

Em seguida, acrescente na panela a xícara de leite já com a maisena dissolvida, e espere engrossar um pouquinho.

Acrescente o copo de requeijão e o queijo frescal ralado.

Acerte o sal e tempere a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16738-fondue-de-queijo-frescal.html>