QUEIJO FRESCO

INGREDIENTES

10 litros de leite

3 colheres de coagulante

2 colheres de sal

MODO DE PREPARO

Ferva o leite até que ele fique morno.

Depois de fervido, coloque 3 colheres de coagulante direto no leite e as duas colheres de sal.

Espere por 30 minutos.

Pegue com uma concha o leite coagulado e coloque em um escorredor de macarrão para sair todo o soro e tire todo o soro do leite.

Depois de 30 minutos em espera, o leite ficará parecido com iogurte natural.

Depois de retirar todo o soro, coloque em um prensador com uma forma própia para queijo e deixe por 12 horas.

Desenforme e sirva.

Se quiser, passe sal a gosto no queijo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17312-queijo-fresco.html