

FONDUE DE QUEIJO

INGREDIENTES

1 copo de leite

200 g de queijo mussarela

200 g de queijo prato

100 g de cheddar

1 copo ou 1/2 copo de requeijão (fica a escolha)

1/2 pacotinho de queijo parmesão ralado

noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela meio grossa, coloque o leite, o requeijão e a noz-moscada, misture e deixe esquentar um pouco.

Depois que o leite já estiver um pouco quente, vá colocando os queijos aos poucos e mexa até engrossar.

Se caso estiver demorando pra engrossar, faça uma mistura de 1/2 copo de leite com maizena (e mexa sem parar para não empelotar).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/17390-fondue-de-queijo.html>