

REQUEIJÃO CASEIRO SEM AMIDO

INGREDIENTES

500 ml de leite integral (para o requeijão)

100 ml de leite integral morno (para dar ponto)

2 1/2 colheres de vinagre

Sal

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Ferva o leite, coloque o vinagre e mexa bem.

Em seguida, deixe repousar por 5 minutos.

Passa na peneira e em seguida coloque no liquidificador com a manteiga, o sal e vá adicionando o leite morno aos poucos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18598-requeijao-caseiro-sem-amido.html>