

QUEIJO CASEIRO

INGREDIENTES

2 litros de leite

1 e 1/2 de vinagre branco

1 colher (sopa) de manteiga

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva o leite.

Assim que ferver, desligue o fogo e adicione o vinagre.

Deixar talhar durante uns 5 minutos.

Coe em uma peneira fina ou pano limpo.

Depois de coado, coloque no liquidificador com a manteiga e o sal.

Bata até ficar homogêneo.

Coloque num recipiente para 500 g e leve à geladeira por 6 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19001-queijo-caseiro.html>