

CREAM CHEESE CASEIRO

INGREDIENTES

1 litro de leite integral de sua preferência

50 ml de vinagre de maçã

3 colheres (sopa) de manteiga ghee ou manteiga comum

sal a gosto (não pode ser leite sem lactose, vegetal ou desnatado)

MODO DE PREPARO

Coloque o leite em uma panela, mas separe em torno de 100ml para depois e leve ao fogo.

Quando iniciar a fervura, desligue o fogo, coloque o vinagre e mexa.

Deixe repousar até talhar (caso não talhe, pode ligar o fogo de novo, ferver e colocar mais vinagre).

Quando talhar e estiver em temperatura ambiente, passe em um pano fininho sobre uma peneira.

Esprema bem até obter uma massa branca dentro do pano.

Coloque essa massa em uma batedeira, acerte o sal, adicione 2 colheres (sopa) de manteiga ghee e 50ml de leite e bata até formar o cream cheese.

Se achar necessário, adicione o restante da manteiga e do leite para ficar mais cremoso e dar o ponto desejado.

Leve à geladeira antes de consumir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19088-cream-cheese-caseiro.html>