

COALHADA FÁCIL E RÁPIDA

INGREDIENTES

1 litro de leite (eu uso de saquinho)

5 colheres de vinagre (branco)

MODO DE PREPARO

Coloque o leite em uma panela, leve até o fogo e deixe até que ferva.

Depois de fervido, desligue o fogo e adicione as 5 colheres de vinagre branco (vai coalhar na hora).

Espere um pouco até que a temperatura do leite coalhado esteja adequado para ser adicionado em uma peneirinha de plástico.

Coloque na peneira e deixe até que todo o soro escorra.

Coloque a coalhada em um recipiente e tempere a seu gosto (eu uso azeite, um pouco de sal, hortelã picadinho).

E pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19195-coalhada-facil-e-rapida.html>