

FONDUE DE QUEIJO (RÁPIDO)

INGREDIENTES

250 g requeijão catupiri (original, em bisnaga)

250 g queijo provolone

125 g queijo camembert

2 latas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Retire as cascas do provolone e camembert e pique os queijos.

Triture os queijos já cortados no processador junto com o requeijão.

Adicione as 2 latas de creme de leite e bata mais no processador até formarem uma massa.

Depois é só colocar a massa processada na panela de fondue e colocá-la direto no foguinho do próprio fondue e mexer mais um pouco para derreter os queijos.

E está pronto!

Corte os pães em cubinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19488-fondue-de-queijo-rapido.html>