

CREAM CHEESE

INGREDIENTES

2 litros de leite integral

6 colheres de vinagre branco

2 colheres rasas de sal

2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque o leite no fogo até levantar fervura.

Adicione o vinagre e deixe uns 5 minutos para talhar.

Depois tire a talha do leite e deixe o soro separado.

Bata a talha no liquidificador com o sal, manteiga e um pouquinho de leite para não deixar muito grosso.

Depois leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19897-cream-cheese.html>