

CREAM CHEESE LIGHT E CASEIRO

INGREDIENTES

2 iogurtes naturais desnatados

1/2 colher (café) de sal

semente de chia (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um pote, misture muito bem os iogurtes com o sal e a chia (se for o caso).

Prepare um recipiente com um filtro de café (descartável) dentro de seu suporte específico.

Coloque o iogurte dentro do filtro e cubra com um filme.

Leve à geladeira por aproximadamente umas 8 horas para escorrer toda a parte líquida.

O resultado será um cream cheese muito cremoso e firme.

Transfira para um pote com tampa e guarde na geladeira.

Melhor consumir em até 5 dias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20243-cream-cheese-light-e-caseiro.html>