

# QUEIJO VEGANO DE MANDIOCA

## INGREDIENTES

- 3 xícaras de purê de mandioca
- 2 xícaras da água do cozimento da mandioca
- 1 e 1/2 xícara de óleo
- 1 cebola média picada em pedaços grandes
- 4 dentes de alho
- sal a gosto
- orégano a gosto
- 3 xícaras de polvilho azedo

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes (exceto o orégano e o polvilho).

Depois que a cebola e o alho forem triturados e obter um creme homogêneo, transfira para uma panela grande.

Acrescente o orégano e mexa até o creme ferver.

Depois de fervido acrescente o polvilho aos poucos para dissolver e não pare de mexer.

Continue mexendo até ficar no ponto de goma (fica difícil de mexer mas continue mexendo por uns 3 minutos).

Depois de pronto coloque em um recipiente que vai moldar o formato do seu queijo.

Espere esfriar e leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20252-queijo-vegano-de-mandioca.html>