

FONDUE DE QUEIJO FÁCIL E BARATO

INGREDIENTES

- 1 pote de creme de leite fresco
- 1 pote de requeijão
- 1 xícara de mussarela ralada
- 1/2 xícara de parmesão ralado
- gorgonzola a gosto
- 1/2 taça de vinho branco seco

MODO DE PREPARO

Em uma panelinha antiaderente, misture os ingredientes na ordem acima, mexendo sempre e em fogo baixo.

Quando tiver uma mistura homogênea, coloque no seu aparelho de fondue e divirta-se.

Pode variar a quantidade e os queijos conforme seu gosto, nunca use creme de leite de lata ou caixinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25715-fondue-de-queijo-facil-e-barato.html>