

REQUEIJÃO CREMOSO

INGREDIENTES

2 litros de leite integral
1 colher de manteiga ou margarina
1 caixinha de creme de leite
200 g de mussarela
vinagre
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Leve o leite ao fogo até levantar fervura, tire do fogo.

Coloque vinagre aos poucos e mexa até ele talhar.

A quantidade de vinagre é da uma esguichada e mexa, faça esse processo até dar o ponto.

Passe na peneira, e descarte o soro.

Com ajuda de uma colher, aperte bem a massa da ricota para ficar bem sequinha, sem o soro.

Quanto mais sequinha a massa, mais cremoso ele fica.

Leve a massa da ricota para o liquidificador com o restante dos ingredientes, menos o sal.

Bata bem e experimente para ver o dosagem do sal, vai depender do sal da mussarela, se preferir acrescente mais sal.

Coloque em um potinho e deixe na geladeira por, em média, 30 minutos.

Sirva com pães, torradas, biscoitos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28078-requeijao-cremoso.html>