

QUEIJO MASCARPONE (CASEIRO)

INGREDIENTES

500 g de creme de leite

1 colher (sopa) de suco de limão

MODO DE PREPARO

Coloque 3 dedos de água em uma panela e leve ao fogo até ferver.

Sobre essa panela, encaixe uma tigela com o creme de leite e deixe cozinhando em banho-maria até surgirem umas bolinhas nas bordas da tigela.

Nesse momento adicione a colher de suco de limão, misturando bem.

Continue a cozinhar o creme de leite, mexendo até engrossar e cobrir as costas de uma colher (leva de 30 à 40 minutos).

Apague o fogo, retire a tigela de cima da panela e deixe esfriar.

Prepare uma peneira coberta com, no mínimo, 4 camadas de gaze ou um pano de prato.

Encaixe essa peneira em outra tigela.

Despeje o conteúdo do creme de leite cozido.

Cubra com plástico PVC e leve à geladeira por 24 horas.

Passado esse tempo, remova o queijo com uma colher e transfira para um pote com tampa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28517-queijo-mascarpone-caseiro.html>