

REQUEIJÃO CREMOSO NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

4 litros de leite integral

1/2 litro de leite integral

1 lata de creme de leite sem soro

1 tablete de 100 g de manteiga mole

4 colheres cheias de amido de milho

100 ml de vinagre branco

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar os 4 litros de leite em banho-maria para aquecer, sem deixar ferver, até atingir 90°C.

Fazer um mingau bem grosso com o meio litro de leite e o amido de milho.

Colocar no liquidificador a manteiga, o creme de leite e o mingau.

Depois do leite aquecido, juntar o vinagre e mexer.

Espere 5 minutos até talhar.

Com uma escumadeira, uma colher e uma peneira, pegue o talho com a escumadeira, coloque na peneira e esprema bem com a colher.

Coloque o talho espremido no liquidificador.

Junte sal a gosto e bata por uns 3 minutos ou até ficar cremoso.

Coloque num recipiente e guarde na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31443-requeijao-cremoso-no-liquidificador.html>