

COALHADA ESPECIAL

INGREDIENTES

1 litro de leite (de preferencia in natura)

1 colher (sopa) de iogurte natural sabor nata (paulista)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ferver o leite.

Deixar morno até o ponto que você consiga colocar o dedo mindinho e contar 10 segundos.

Colocar o iogurte, misturando num copo em um pouquinho do próprio leite e mexer.

Envolver o recipiente em um cobertor, em local protegido, em repouso, por no mínimo 4 horas.

Depois de coalhado, colocar em um saco de pano para escorrer, por no mínimo 6 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34613-coalhada-especial.html>