

REQUEIJÃO CASEIRO COM SABORES (ORÉGANO, ALHO, TRADICIONAL)

INGREDIENTES

750 ml leite

1/2 xícara de amido de milho

1 colher de margarina

100 g de mussarela

100 g de queijo ralado tipo parmesão fresco

500 g de creme de leite

1 colher de chá de orégano

1 dente de alho (sem o miolo)

MODO DE PREPARO

Numa panela coloque todos os ingredientes, exceto o creme de leite.

Misture bem até ficar bem dissolvido o amido de milho (de preferência use um fuê) antes de levar ao fogo.

Leve ao fogo até engrossar, se ficar muito grosso acrescente mais leite de acordo com a necessidade.

Espere esfriar e acrescente o creme de leite, bata bem na batedeira.

Divida as quantidades de acordo com os potinhos de armazenar.

Bata no liquidificador acrescentando os sabores, um pote com alho, outro com orégano e etc. Faça os sabores de acordo com sua imaginação.

Conserve em geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36594-requeijao-caseiro-com-sabores-oregano-alho-tradicional.html>