

QUEIJO DE SOJA

INGREDIENTES

3/4 de xícara (chá) de suco de limão

sal a gosto (grosso ou fino)

4 xícaras (chá) de grãos de soja, deixados de molho no dia anterior

16 xícaras (chá) de água

MODO DE PREPARO

Bater a soja no liquidificador juntamente com a água.

Coar num pano de algodão e levar ao fogo o leite obtido.

Quando ferver, diminuir o fogo e acrescentar aos poucos o suco de limão e não mexer mais.

Deixar em fogo brando até o coágulo obtido subir à superfície e formar uma massa ligada, firme e rígida.

Despejar a massa (coágulo) num pano de algodão sobre uma peneira.

Lavar com água fervendo por três vezes.

Acrescentar o sal e despejar o coágulo numa forma plástica (própria para queijo), forrada com pano de algodão fino (pano de queijo).

Deixar escorrer por uma noite, prensando.

Retirar da forma e armazenar em refrigerador.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37231-queijo-de-soja.html>