

REQUEIJÃO CREMOSO PARA PIZZA

INGREDIENTES

1/2 litro de leite

1/2 xícara (chá) de amido de milho

1/2 xícara (chá) de margarina Qualy com sal

100 g de mussarela ralada

1/2 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, o amido de milho, a margarina e a mussarela.

Coloque-os em uma panela e mexa em fogo brando até engrossar.

Depois de engrossar continue mexendo por 2 minutos tendo cuidado para não queimar o fundo da panela.

Após desligar o fogo adicione o creme de leite.

Prove e veja se precisa de sal.

O sal deve ser dosado em conformidade com a mussarela, mais ou menos salgada.

Eu não coloco sal, pois considero os outros recheios que acompanham a pizza já com sal e pode ficar tudo muito salgado.

Deixe esfriar e depois bata na batedeira por uns 5 minutos.

É só colocar em um saco de confeitaria ou semelhante para colocar sobre a pizza.

Fica muito bom.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37724-requeijao-cremoso-para-pizza.html>