

REQUEIJÃO CASEIRO SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 7 colheres de(sopa) de amido de milho
- 1 colher e 1/2 de (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 xícara e 1/2 de (chá) de creme de leite
- 100 g de queijo tipo parmesão ralado
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite, o amido de milho, a manteiga e o sal, mexendo sempre.

Deixe apurar no fogo médio até que engrosse, deve ficar parecido com um mingau.

Deixe esfriar e em seguida coloque esta mistura no liquidificador e bata por cinco minutos.

Acrescente o creme de leite, o queijo e bater por mais ou menos uns 10 minutos.

Distribua o requeijão em vasilha, e cubra com plástico filme e deixa no refrigerador gelar de um dia para outro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40000-requeijao-caseiro-simples.html>