

SOPA CREME DE QUEIJO

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 litro de leite
- 600 ml de água
- 1 envelope ou 1 tablete de caldo de galinha
- 100 g queijo ralado
- 2 colheres de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Derreta a margarina e junte a farinha, mexendo sempre para torrar um pouquinho, não a deixe queimar, junte um pouco do leite, mexendo sempre para não formar "grumos". Depois que o creme estiver liso e sem grumos, coloque o restante do leite.

Mexendo sempre, reserve um pouco da água e dissolva o caldo, coloque no creme. Coloque o restante da água e mexa sempre até o creme ficar encorpado, coloque o queijo ralado e desligue o fogo mexendo para derrete-lo. Pique diferentes tipos de queijo, coloque-os no fundo do prato e depois a sopa bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40916-sopa-creme-de-queijo.html>