

MOLHO DE QUEIJO FALSO

INGREDIENTES

1 e 1/2 copos de leite

1 colher de sopa de maizena (pode substituir por farinha de trigo; neste caso, use uma colher rasa de sopa)

1 colher de sopa de vinagre branco

sal a gosto

Opcionais: noz-moscada ralada, salsinha picadinha, orégano etc (para dar gosto)

MODO DE PREPARO

Aqueça ligeiramente um copo de leite em fogo brando, em uma panela pequena ou frigideira de bordas altas. Não deixe ferver para não transbordar.

Acrescente o vinagre e mexa: o leite irá coalhar, formando um "queijo" ralo.

À parte, em meio copo de leite, adicione a maizena (ou farinha) e dissolva.

Junte ao "queijo" da panela e mexa bem para engrossar um pouco.

Coloque sal a gosto. Se quiser, acrescente um pouco de noz-moscada ralada (ou orégano, salsinha picadinha etc) para dar um gostinho diferente.

Prove para verificar o sal. Quando estiver com a consistência de um creme não muito grosso, estará pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43002-molho-de-queijo-falso.html>