

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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