CREAM CHEESE À LA XUXU

INGREDIENTES

2 litros de leite tipo C

150 ml de vinagre (qualquer sabor)

2 colheres de sopa de manteiga com sal

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro ferva os 2 litros de leite como de costume.

Após fervido reserve cerca de meia xícara de café para auxiliar na composição da consistência do cream.

A porção que está na panela do leite fervido acrescente todo o vinagre.

Mexa para agilizar o efeito do coalho.

Depois dele coalhado coe em uma peneira do o leite separando o coalho do soro.

Despeje em um copo de liquidificador com 2 colheres de sopa de manteiga e a pitada de sal a gosto.

Bata os ingredientes contidos no copo do liquidificador se estiver muito pesado acrescente aos poucos o leite reservado até ficar em uma consistência de creme.

Retire do liquidificador e armazene em um recipiente limpo e higienizado.

Leve para a geladeira e sirva posteriormente com torradas, pão ou biscoitos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45561-cream-cheese-a-la-xuxu.html