REQUEIJÃO DE CORTE CASEIRO

INGREDIENTES

1 litro de leite integral

200 g de manteiga

200 g de queijo parmesão ou queijo meia cura ralado

200 g de maisena

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, junte a maisena com um pouco de leite para dissolver e reserve.

Numa panela, junte o restante do leite, a margarina e o queijo e leve ao fogo.

Quando levantar fervura, mistura a maisena dissolvida, mexendo bem até o creme desprender do fundo da panela.

Levar a um refratário, e quando estiver frio, levar para geladeira, após estar geladinho desenformar.

Quando o creme estiver pronto, antes de levar a geladeira pode-se adicionar aromas, ervas, azeitonas etc.

Depois do creme frio, pode-se bater com um pouco de leite no liquidificador, ele vai ficar com textura de requeijão cremoso.

O Rendimento é de mais ou menos 800 g.

A validade é de uns 15 dias na geladeira.

Minha sugestão é em usar essa receita em recheios e tortas, fica muito bom.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46096-requeijao-de-corte-caseiro.html