

# COALHADA

## INGREDIENTES

2 litros de leite integral

1 copo de iogurte natural (de preferência Nestlé)

Sal, orégano e azeite a gosto

## MODO DE PREPARO

Ferva o leite e deixe esfriar, até conseguir colocar o dedo no leite e contar até dez.

Despeje o copo de iogurte integral no leite e mexa bem.

Cubra a mistura com um guardanapo, logo em seguida coloque no forno (sem ligar), só para abafar.

Depois de 8 horas, tire a mistura do forno.

Pegue um pirex e o cubra com um guardanapo. Jogue a mistura cremosa da coalhada no pirex (sem tirar o guardanapo), só para escorrer a água.

Deixe escorrer por 40 minutos. O que interessa para você, é só o que ficou no guardanapo, sua coalhada está pronta! Adicione sal, orégano e azeite a gosto. Bom apetite!!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46335-coalhada.html>