

QUEIJO DE SOJA (TOFU)

INGREDIENTES

½ kg de soja

Água

½ colher (chá) rasa de sal

Suco de limões

MODO DE PREPARO

Coloque a soja para hidratar por 4 horas.

Para cada medida (xícara) de soja acrescentar três medidas de água e bata no liquidificador.

Coe em pano fino.

Descarte ou reserve o resíduo para outras receitas.

Leve o leite ao fogo para ferver.

Ainda fervendo acrescente o sal e o suco do limão.

Não mexa.

Ao separa o soro da massa, escorra metade do soro e deixe cozinhar por mais alguns minutos.

Depois forre uma peneira fina com uma pano, despeje a massa e deixe escorrer o restante do soro ou aperte levemente.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49371-queijo-de-soja-tofu.html>