COALHADA SECA MUITO FÁCIL

INGREDIENTES

1 caixinha de leite integral

1 potinho de iogurte natural comprado em mercado

sal a gosto

azeite

orégano

MODO DE PREPARO

Pegue a caixinha de leite integral e faça um corte reto e rente à pate de cima da caixa com a tesoura até um pouco mais que a metade para que possa ser adicionado o iogurte natural.

Depois de cortada a parte de cima da caixinha, colocar o iogurte natural. Uma dica é tirar um pouco do leite para que caiba todo o potinho de iogurte natural, bem pouco, só para caber todo o iogurte.

Depois de colocado o iogurte dentro da caixinha de leite misture o leite e o iogurte e tampe com um papel alumínio ou filme ou papel toalha e em algum lugar onde fique constantemente quente (exemplo: atrás da geladeira).

Deixe a caixinha por até um dia, dependendo do dia se estiver muito quente em apenas 15 horas o leite já estará coalho.

Retire a coalhada da caixinha e coloque em um coador de pano e deixe até que tenha saído todo o soro.

Retire do coador, coloque em um recipiente, coloque sal a gosto e misture com um garfo e finalmente por cima coloque azeite e orégano a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54689-coalhada-seca-muito-facil.html