QUEIJO MINAS CASEIRO

INGREDIENTES

3 litros de leite integral

1/4 de xícara de vinagre branco ou de maçã (60 ml)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o leite para esquentar em uma panela e mexa sempre até atingir 90

Tire do fogo e adicione o vinagre, deixando descansar por 10 minutos para o leite talhar

Forre um escorredor ou peneira com um pano sobre uma tigela

Transfira o leite talhado para o pano, tempere com sal e deixe o soro escorrer por 1 hora

Se quiser o queijo mais sequinho aperte o pano para o soro sair

Após 1 hora jogue o soro fora, modele o queijo como uma bola e embrulhe em papel filme

Pode ser guardado na geladeira por 1 semana

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8430-queijo-minas-caseiro.html