

QUEIJO PARMESÃO FALSO

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 12 colheres (sopa) de maisena
- 100 g de queijo parmesão
- 200 g de margarina
- 100 g de queijo prato
- 1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque o leite frio e misture a maisena; mexa bem até dissolver bem a maisena

Acrescente a margarina, o sal e os queijos picados; leve tudo ao fogo, mexendo sem parar

Quando começar a engrossar, mexa bem rápido para não empelotar; a massa ficará bem lisa

O ponto certo é quando a massa desgrudar do fundo da panela

Quando desgrudar do fundo da panela, coloque a massa em um pote, mas coloque bem rápido pois a massa seca

Tampe o pote e leve à geladeira por 6 horas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10966-queijo-parmesao-falso.html>