

QUEIJO BRANCO CASEIRO

INGREDIENTES

1 litro de leite
1 colher (sopa) de margarina
4 colheres (sopa) de vinagre
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva o leite
Quando subir a fervura, desligue o fogo
Acrescente as 4 colheres de vinagre e mexa e verá que vai talhar
Escorra o soro
Em uma vasilha com tampa, coloque o talho do leite, com a margarina e sal a gosto
Coloque na geladeira por 2 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11731-queijo-branco-caseiro.html>