

QUEIJO TEMPERADO CASEIRO DELICIOSO E FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

- 2 litros de leite
- 200 ml de vinagre branco
- 2 colheres (sopa) de nata industrializada
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de soro do leite
- Temperos verdes variados e picadinhos
- 1 pimenta dedo-de-moça sem as sementes picadinha

MODO DE PREPARO

Antes de mais nada coloque o leite em uma panela e leve ao fogo para ferver.

Em seguida acrescente o vinagre branco e espere coalhar.

Logo depois coe o soro com um pano de prato e reserve.

Então, no liquidificador, coloque a coalhada junto com a nata, o sal, o soro do leite, os temperos verdes e a pimenta e bata bem.

Em seguida molhe com o soro um refratário com capacidade para 400 ml e coloque nele o conteúdo do liquidificador.

Bata bem nas laterais da forma para eliminar o ar e acomodar o queijo.

Por fim tampe o refratário e leve ao refrigerador para gelar por cerca de 5 horas, desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13286-queijo-temperado-caseiro-delicioso-e-facil-de-fazer.html>