

QUEIJO CASEIRO FÁCIL COM 1 LITRO DE LEITE! FICA EXTREMAMENTE GOSTOSO!

INGREDIENTES

meio limão
1 toalha de algodão limpa
1 litro de leite integral
1 copo de iogurte natural integral
1 panela com a forma de 12 centímetros

MODO DE PREPARO

Deixe o leite no fogo por 15 minutos,depois adicione o iogurte e o suco de limão,misture lentamente por alguns segundos.

Então, deixe a mistura descansar por 3 horas,no minimo,e passado por esse tempo,coloque a toalha de pano dentro do escorregador.

Em seguida,coloque o escorregador dentro de uma panela,depois derrame a mistura no pano,isso fará com que você consiga separar o queijo do soro.

Por fim, a parte que ficou no pano deve ir para uma forma e ser guardada na geladeira por 30 minutos.

Então, depois é só retirar,descobrir e acrescentar um pouco de sal,se desejar.

Em seguida, leve o queijo para a geladeira outra vez para ficar por mais 8 horas.Finalizada essa etapa,já pode consumir o seu delicioso queijo caseiro.

Por fim, com esses ingredientes, já dá para fazer o queijo,mas se quiser maior,dobre ou triplique a receita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15432-queijo-caseiro-facil-com-1-litro-de-leite-fica-extremamente-gostoso.htm>

!