

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 mínimo, 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>
l