

REQUEIJÃO CASEIRO PRÁTICO

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral (pode ser de caixinha, mas tem que ser integral)
- 5 colheres de vinagre de álcool
- 2 colheres bem cheias de margarina (manteiga fica mais gostoso)
- sal a gosto
- 1 colher de queijo (opcional, não é obrigatório)

MODO DE PREPARO

- Esquente 900 ml de leite até ferver
- Mexa com uma colher até começar a talhar e tampe
- Deixe descansar por 3 minutos
- Escorra até parar de sair o soro da pasta
- Coloque num pote com tampa e deixe na geladeira
- É melhor deixar gelar para começar a comer
- Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1696-requeijao-caseiro-pratico.html>