

Requeijão

Ingredientes:

- 1 litro de leite tipo B ou C
- 3 colheres de sopa de vinagre branco
- 1 colher de sopa cheia de manteiga
- 120 mL de leite tipo B ou C
- Sal
- Sabores opcionais: ervas finas, manjericão, orégano, alho.

Modo de preparo:

Ferver 1 litro de leite e colocar o vinagre, dar uma mexida, desligar o fogo. Coar na peneira ou em pano de prato limpo, descartar o líquido e levar a pasta formada ao liquidificador, acrescentar sal, ½ copo de leite e manteiga.

Dicas:

Na hora de peneirar os buracos tem de ser pequenos ou dá para usar pano limpo ou não deixou tempo para o vinagre azedar o leite e formar uma pasta mais grossa.

Se ficar mais líquido ou se desejar coloque 1 copo de leite no lugar de ½ e use em uma receita tradicional como se fosse creme de leite e não desperdice.



☎ 41 3243-3021
☎ 41 9928-0645
✉ twitter@saudeeprazer
✉ saudeeprazer@hotmail.com
✉ @nutricionista@saudeeprazer.com.br
🌐 www.saudeeprazer.com.br