

Requeijão caseiro

Receita boa, barata e prática!

🕒 Preparação 1 hora 🕒 Total 3 horas 10 porções

Ingredientes

ou

1L de leite integral tipo A ou UHT

ou

100 gramas de suco de limão galego

ou

2 colheres de sopa niveladas de manteiga com sal (14 g)

ou

2.5 gramas de sal grosso

Método de preparo

1

Coloque o leite para ferver em fogo médio e após a fervura, desligue;

2

Separe 1/2 xícara do leite;

3

Acrescente na panela o limão e misture;

4

Aguarde aproximadamente 10 min para o leite talhar completamente (formação de "gruminhos" no leite);

5

Com o auxílio de uma peneira forrada com pano de prato limpo/ de um coador de café com filtro, separe o leite talhado do soro;

6

Coloque no liquidificador/mixer o leite talhado, o leite reservado, a manteiga e o sal, bata até ficar homogêneo;

7

Acondicione o seu requeijão em um recipiente de vidro e armazene na geladeira por 2h;

8

Está pronto seu requeijão!