

QUEIJO FRESCO (SEM LEITE EM PÓ)



INGREDIENTES

- 1 L DE LEITE MEIO-GORDO DO DIA DO ALDI (R) (MUITO IMPORTANTE!)
- 1/2 COLHER DE SOPA DE SAL REFINADO
- 35 GOTAS DE COALHO LÍQUIDO

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça o acessório batedor.

2. Adicione o leite e o sal.

3. Programe 8 min a 45 graus, na Vel. 4.

4. Adicione o coalho e misture durante 15 seg na Vel. 4.

5. Retire o acessório e transfira a mistura para uma taça grande onde possa ficar a repousar.

6. Ao fim de 30 min, fazer uns cortes de alto a baixo, em forma de quadrícula, em todo o preparado, que já deverá apresentar a textura de pudim; agitar um pouco para o soro começar a soltar-se.

7. Deixar arrefecer mais meia hora.

8. Com as mãos, desfazer a coalhada grosseiramente, e transferi-la para um passador de rede, para deixar escorrer o soro.

9. Transferir para o cesto de vapor ou para formas pequenas com orifícios por onde possa continuar a escorrer o soro.

10. Apertar bem ao colocar nas formas para o queijo ficar mais consistente.

11. Levar ao frigorífico dentro de um recipiente com tampa ou coberto com película aderente para não ganhar cheiro.

12. Está pronto a comer em 24 horas.

14. Nota: a consistência do queijo vai depender do leite usado e se a mistura foi mais ou menos apertada ao colocar nas formas. Só consegui a textura certa sem usar leite em pó usando leite do

dia dos supermercados Aldi (passe a publicidade). Até agora não
consegui com leite de nenhuma outra marca.
