



## INGREDIENTES

- 2 LITROS DE LEITE GORDO
- SAL GROSSO A GOSTO
- .

## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça o leite e o sal com o acessório batedor.

---
2. Programar 15 min temperatura 90 velocidade 4 quando o leite atingir os 90 graus mais ou menos 8 minutos deita-se 16 colheres de sumo de limão pelo bucal uma a uma deixando terminar o tempo.

---
3. Programa 3 min temperatura 90 velocidade 3.

---
4. Retira e deita sobre um pano fino (gase) dentro do cesto e deixa coar o liquido fazendo pressão no pano

---
5. parece tudo muito liquido mas não, passadas 2 horas é só levar ao frio

---