*Entradas*

# QUEIJO FRESCO SEM LEITE EM PÓ

Receita de Fã
Fácil
45 Min.
4 Doses

## INGREDIENTES

- 1 L DE LEITE DO DIA GORDO (USEI VIGOR)
- 50 GOTAS DE COALHO
- 1 COLHER (SOBREMESA) RASA DE SAL

## CONFEÇÃO

1. Na taça, com o acessório batedor, colocar o leite e o sal e programar 10 minutos, na velocidade 5 a 50º.

2. Quando faltar 1 minuto para terminar o tempo, adicionar o coalho pela abertura da tampa pequena e deixar terminar o programa.

3. Retirar rapidamente o acessório, para a mistura não arrefecer, e deixar na taça, tapada, por 30 minutos (pode programar-se 30 minutos, sem velocidade e sem temperatura e ligar a CC para controlar o tempo).

4. Cobrir um recipiente com furos não muito grande (um acessório próprio ou um escorredor) com um pano muito fino (tipo gaze) e colocá-lo dentro de uma taça grande para onde possa escorrer o soro. Passados os 30 minutos, retirar com uma espumadeira o preparado coalhado para dentro do recipiente com a gaze, manipulando o menos possível. Deixar escorrer a maior parte do soro, apertando o pano.

5. Levar ao frigorífico.

6. Nota: O queijo sem leite em pó rende menos, mas é mais saboroso e mais económico. Um litro de leite dá um queijo de 160g.

7. Dica: Pode aproveitar-se o soro para fazer pão, pãezinhos ou bolos.