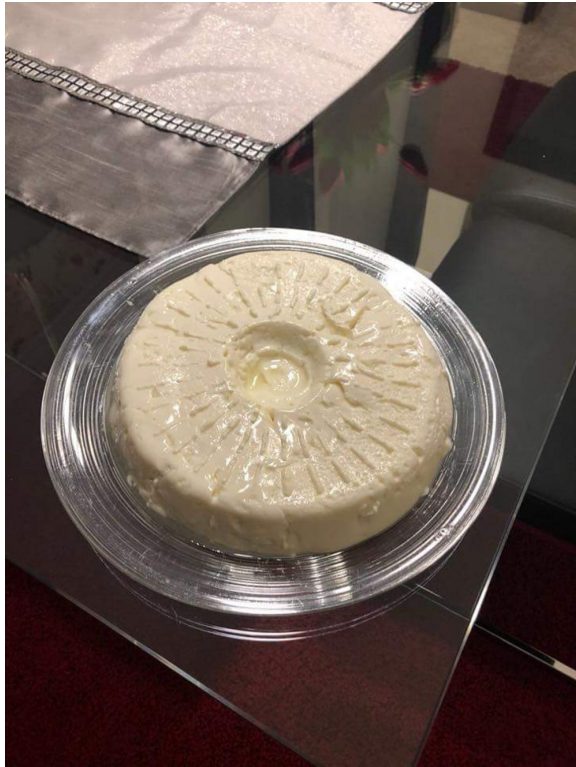


QUEIJO FRESCO



INGREDIENTES

- 1 LTR LEITE DO DIA GORDO OU MEIO GORDO (EXEMPLO: VIGOR)
- 100 G DE LEITE EM PÓ (EXEMPLO: NIDO OU MOLICO)
- SAL Q.B. (1 COLHER DE CHÁ, POR EXEMPLO OU A GOSTO)
- 30 GOTAS DE COALHO LÍQUIDO (ENCONTRA-SE À VENDA NAS FARMÁCIAS)

CONFEÇÃO

1. Retire o leite do frigorífico uns 15 minutos antes de iniciar.

2. Coloque na taça o acessório batedor. Coloque o leite, o leite em pó, e o sal. Misture um pouco com a espátula para o leite em pó ir ao fundo.

3. Programe 5 min na Vel.5, a 50°C.

4. Depois acrescente as 30 gotas de coalho líquido e envolva 10 seg na Vel.6.

5. Aguarde uns 10/15 min até ficar com uma consistência tipo pudim e coloque o preparado no cesto para cozedura a vapor da Cuisine Companion, com um prato fundo ou uma taça por baixo para recolher o soro. Convém ser relativamente fundo porque o queijo vai largar bastante soro nas horas seguintes.

6. Coloque no frigorífico tapado com película aderente. Ao fim de 2 horas estará pronto a comer. Pode ficar mais tempo se pretender uma consistência mais rija.

7. Nota: Se achar que fica doce, pode reduzir para 80 gr de leite em pó e 35 gotas coalho

9. Foto gentilmente cedida por Ana Rocha.. Receita de Joana Lérias
