

QUEIJO CREME NA COMPANION (TIPO PHILADELPHIA)



INGREDIENTES

- 400 G DE QUEIJO QUARK
- 1 EMBALAGEM DE NATAS ÁCIDAS
- (COMPRI AMBOS NO ALDI)
- 1 QUEIJO FRESCO DE CABRA (150 G)
- 250 G DE MANTEIGA, SEM SAL
- 1 PITADA DE FLOR SAL

CONFEÇÃO

1. Coloque dentro da taça da Companion com a lâmina de triturar/amassar, todos os ingredientes e programar 6 minutos a 70°C na Velocidade 6.

2. Retire para uma tigela (vai estar líquido mas é mesmo assim, pois só depois de bem frio e de estar no frigorífico umas horas, ele vai solidificar).

3. Agora é usarem em variadíssimas receitas, sejam doces ou salgadas!
