Entradas

QUEIJO FRESCO MAGRO

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
4-8 Doses

INGREDIENTES

- 1 LITRO DE LEITE MAGRO
- 130 G DE LEITE EM PÓ MAGRO USO MICO
- SAL Q.B. (1/2 COLHER DE SOPA POR EXEMPLO)
- 50 GOTAS DE COALHO LÍQUIDO

CONFEÇÃO

1. 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.

2. - Programe 10 min na Vel.5, a 50 graus

3. - Depois acrescente as 50 gotas de coalho líquido e envolva 10 seg na Vel.6

4. Retirar o acessório batedor

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

6. Eu faço num dia e no outro de manhã já estou a comer. Pode aproveitar o soro para fazer pãezinhos de leite.