

Queijo feito em casa

1. Ingredientes

Leite integral - 2 litros

Vinagre branco - 1 e 1/2 xícara

Sal - A gosto

Manteiga - 1 colher de sopa

2. Instruções

Levar ao fogo para ferver o leite

Desliga e colocar o vinagre

Esperar talharLevar a uma peneira bem fina ou num pano pra separar o soro

Bater no liquidificador essa massa, a manteiga e o sal

Levar em forma de queijo por 1 dia na geladeira

Observação:

O meu queijo não virou frescal, apesar de ter enformado. Ficou como um creme , uma espécie de requeijão. Mas super delicioso!