



Requeijão Caseiro

Ingredientes

- 1 litro de leite integral
- 2 colheres (sopa) de caldo de limão (1 unidade) ou vinagre branco
- 25 g de manteiga em temperatura ambiente (cerca de 1 ½ colher sopa)
- ½ colher (chá) de sal

Modo de Preparo

1. Coloque o leite numa panela média e leve ao fogo alto. Assim que ferver, reserve ½ xícara do leite e desligue o fogo. Junte o caldo de limão e misture delicadamente.
2. Deixe o ácido do limão agir por cerca de 5 minutos, até talhar
3. Forre uma peneira com um pano de algodão fino (ou filtro de papel) e coloque sobre uma tigela funda. Despeje o leite talhado na peneira e, com uma colher ou espátula de silicone, pressione a mistura para extrair o máximo de soro.
4. Transfira o queijo drenado para o liquidificador, junte a ½ xícara (chá) de leite morno reservado, a manteiga e o sal. Bata bem até formar um creme liso
5. Transfira o requeijão para um pote de vidro e deixe esfriar completamente antes de tampar. Leve para a geladeira por, no mínimo, 2 horas para terminar de firmar.

Juliana Fernandes 

NUTRICIONISTA

CRN 13101127