REQUEIJÃO DE IOGURTE SEM CONSERVANTES

INGREDIENTES

2 litro de leite integral (de saquinho)

2 copo de iogurte natural integral sem conservantes

sal ou temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Leve o leite ao fogo em uma panela de pressão, sem tampar a panela, e deixe até que alcance uma temperatura que se aguente ficar com o dedo no leite por 10 segundos

Em uma tigela, coloque o iogurte e dois copos do leite quente

Misture bem até dissolver todo o iogurte

Junte novamente com o leite da panela; misture

Tampe a panela de pressão e coloque no forno desligado até o outro dia (aproximadamente 12 horas)

O leite ficará um pouco talhado; leve à geladeira por 1 hora; o soro irá ficar por cima

Coloque toda a mistura para coar em um pano de prato grande dobrado em 2

Amarre com um barbante forte e esprema o que puder; o restante deixe escorrer em uma peneira ou escorredor de macarrão

Abra e veja se já está na consistência desejada; se quiser mais firme é só retirar mais soro

Depois de pronto, misture o sal e temperos secos a gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/11658-requeijao-de-iogurte-sem-conservantes.html