CREME CHEESE

INGREDIENTES

1 litro de iogurte de Kefir

MODO DE PREPARO

Coloque um paninho fino ou uma folha de papel

Coloque a peneira dentro de uma vasilha para aparar o soro do iogurte

Despeje na peneira forrada, o iogurte de Kefir e leve à geladeira por 24 horas (1440 minutos)

Passadas as 24 horas, você terá o mais puro e natural creme cheese

Experimente

Caso sinta que está ácido, acrescente 1 pitadinha de bicarbonato de sódio e vá experimentando até perceber que o sabor está bom, a seu gosto

Algumas pessoas gostam de um pouquinho de acidez, outros gostam neutro

Isso vai depender do seu gosto

Com este creme, você pode desenvolver uma variedade de receitas

Use sua criatividade

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/1652-creme-cheese.html