



RECEITAS DA FIA

Cream Cheese Caseiro

www.receitasdafia.com/receitas/cream-cheese-caseiro

Aprenda a fazer cream cheese em casa com ingredientes baratos e super fáceis. Fica uma delícia com consistência firme e vai deixar seu lanche com água na boca!

Cream Cheese Caseiro

 25 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 litro de [leite](#) integral
- 2 colheres (sopa) de [vinagre de vinho branco](#) ou suco de limão (funciona com qualquer vinagre, mas é melhor usar um que tenha sabor mais neutro)
- 2 colher (sopa) de [manteiga](#)
- 1/2 de colher (chá) de sal
- 1 caixinha de [creme de leite](#)

Modo de Preparo

1. Leve o leite ao fogo em uma panela e assim que ferver desligue o fogo e adicione o vinagre aos poucos e mexendo sempre. Misture bem.
2. O leite deverá talhar, separando a gordura do soro de leite.
3. Em seguida, passe esta mistura por uma peneira bem fina ou até mesmo um pano e prato limpo e deixe escorrer bem.
4. Quando todo o soro escorrer, transfira a nata para um liquidificador e junte a manteiga em temperatura ambiente, o creme de leite, tempere com sal e bata bem até que se forme um creme uniforme.
5. Se necessário, adicione algumas colheres de leite para acertar o ponto, mas tenha em mente que após ir para a geladeira o creme fica mais firme.
6. Transfira para um recipiente limpo, deixe esfriar e depois é só levar para a geladeira.
7. Consuma no máximo 1 semana.
8. O soro do leite é super rico em proteína e não precisa ser descartado.
9. Utilize-o em preparações como pães e bolos substituindo o leite ou no preparo de sopas, caldos e até mesmo arroz.
10. Você também pode congelar o soro e utilizar aos poucos.