



Creme de Queijos Especial

www.receitasdafia.com/receitas/creme-de-queijos-especial

Aconchegue-se com a deliciosa receita de Creme de Queijos Especial, uma excelente opção para o inverno, pronta em apenas 20 minutos! Deixe que os sabores marcantes aqueçam seu paladar e transformem seu momento na cozinha em uma experiência reconfortante.

Creme de Queijos Especial

 20 min

 12 porções

Ingredientes

- 1 litro de [leite](#) morno
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 e 1/2 colher de sopa de [farinha de trigo](#) sem fermento
- 150 g de [queijo prato](#)
- 150 g de [mussarela](#)
- 50 g de [queijo provolone](#)
- 50 g de [queijo parmesão](#)
- Sal e pimenta-branca (ou pimenta-do-reino) a gosto
- [Noz-moscada](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela em fogo baixo, derreta a manteiga.
2. Adicione a farinha e cozinhe por cerca de 1 a 2 minutos.
3. Acrescente o leite aos poucos, mexendo sempre, até obter um molho branco liso e homogêneo.
4. Adicione os queijos, tempere com sal, pimenta-branca e noz-moscada, mexendo até derreter todos os queijos e obter a cremosidade desejada.
5. Sirva como preferir e aproveite!

www.receitasdafia.com