



RECEITAS DA FIA

Queijo de batata vegano

www.receitasdafia.com/receitas/queijo-de-batata-vegano

Hoje vc vai aprender a fazer um Queijo de batatas. .isso mesmo, Queijo de batatas Vegano, ótimo para substituir o tradicional queijo e fica delicioso. Anote os ingredientes. [Queijo de batata vegano](#)

 30 min

 10 porções

Ingredientes

- 3 [batatas](#) cozidas
- 1/2 xícara da água do cozimento da batata
- sal a gosto
- temperos desidratados a gosto
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 pitada de orégano
- 1/2 colher chá de [açafraão](#)
- 1 colher de [azeite](#)
- Suco de 1 limão
- 1 colher de polvilho doce
- 1 colher de polvilho azedo

Modo de Preparo

1. Coloque as batatas para cozinhar já descascadas. Corte-as em rodela e coloque no liquidificador ainda quente.
2. Acrescente a água, e os outros ingrediente. Bata bem.
3. Leve ao fogo e deixe cozinhar ate desgrudar do fundo da panela.
4. Unte uma vasilha e coloque o queijo de batatas.
5. Leve para gelar por aproximadamente umas 3 horas.
6. Sirva com pão de sua preferência.

www.receitasdafia.com