



RECEITAS DA FIA

Mussarela caseira

www.receitasdafia.com/receitas/queijo-mussarela-caseira

Aprenda a fazer esse queijo mussarela caseiro, é delicioso

Mussarela caseira

 20min

 400grs

Ingredientes

- 1 litro de leite integral.
- 200 g de manteiga.
- 100 g de queijo mussarela ralada.
- 12 colheres de sopa de amido de milho.
- 1 colher de sal.

Modo de Preparo

1. Dissolva o amido de milho no leite.
2. Acrescente a manteiga, a mussarela e o sal e misture bem.
3. Leve ao fogo mexendo sem parar até começar a engrossar.
4. Abaixar o fogo e continue a mexer até a mistura desgrudar do fundo da panela.
5. Despeje a mistura em um pote de sorvete ou outro recipiente com tampa.
6. Espere esfriar e leve à geladeira por, no mínimo, 6 horas.
7. Retire da geladeira, desenforme e sirva.

www.receitasdafia.com