

MOLHO DE QUEIJO VEGANO

INGREDIENTES

- 180 ml de leite de coco (3/4 de xícara)
- 3 colheres (sopa) bem cheias de levedura nutricional
- 2 colheres (sopa) de tapioca
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1/2 colher (chá) de cebola em pó
- 1/2 colher (chá) de alho em pó
- pitada a gosto de páprica picante ou defumada

MODO DE PREPARO

Adicione todos os ingredientes em uma panela e misturar bem

Depois de começar a ferver, continue no fogo misturando por mais 1 a 2 minutos até ficar com uma consistência de queijo derretido e pronto

OBS

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/847-molho-de-queijo-vegano-2.html>