

QUEIJO MINAS DA PATY

INGREDIENTES

1 litro de leite

4 colheres de vinagre branco (usei de alcool)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva o leite

Logo que levantar fervura, desligue o fogo e misture o vinagre

Mexa até talhar e deixe descansar por 5 minutos

O soro ficará separado por cima e a massa por baixo

Coloque a mistura completa e coe através do pano de prato até sair todo o soro

Coloque em um pote pequeno (pode ser de margarina pequeno) e coloque na geladeira por, pelo menos, 4 horas

Fica muito bom

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/944-queijo-minas-da-paty.html>