

Ricota Caseira

Ingredientes:

- 1 litro de leite em pó integral
- 4 colheres (sopa) de vinagre ou 1 limão



Modo de Preparo:

1. Prepare o leite em pó de acordo com as instruções do fabricante, dissolvendo-o em água.
2. Aqueça o leite dissolvido até que comece a ferver.
3. Quando o leite estiver fervendo, adicione vinagre ou suco de limão e mexa até que o leite talhe.
4. Coe a mistura usando uma peneira.
5. Coloque a ricota na geladeira e deixe esfriar.

Requeijão Cremoso Caseiro para Receitas

Ingredientes:

- Ricota Caseira (1 receita da ricota caseira)
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- ½ xícara de leite integral

Modo de Preparo:

1. No liquidificador, coloque a ricota, as 2 colheres de manteiga e ½ xícara de leite integral. Bata por cerca de 1 minuto, ou até obter uma mistura cremosa e homogênea.
2. Transfira a mistura para um recipiente e deixe descansar na geladeira por no mínimo 4 horas para que o requeijão ganhe uma boa consistência.

Requeijão Cremoso Caseiro para passar no Pão

Ingredientes:

- 240g Ricota Caseira (rendimento de 1 receita da ricota caseira)
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- ½ xícara de leite integral
- ½ colher de sopa de amido de milho

Modo de Preparo:

3. Dissolva o amido de milho no leite aquecido.
4. No liquidificador, coloque a ricota, as 2 colheres de manteiga e ½ xícara de leite integral. Bata por cerca de 1 minuto, ou até obter uma mistura cremosa e homogênea.
5. Transfira a mistura para um recipiente e deixe descansar na geladeira por no mínimo 4 horas para que o requeijão ganhe uma boa consistência.