

## **QUEIJO MUÇARELA CASEIRO**

### **Ingredientes:**

- 1 litro de leite integral (feito com leite em pó)
- 200 g de amido de milho
- 200 g de manteiga
- 200 g de queijo muçarela ralado
- Sal a gosto

### **Modo de Preparo:**

1. Colocar em uma panela o leite, adicionar o amido de milho, a manteiga, o queijo ralado muçarela e o sal.
2. Levar a panela ao fogo mexendo sem parar. Quando começar a engrossar, baixar o fogo e continuar mexendo até que a massa desgrude do fundo da panela.
3. Retirar do fogo e colocar a massa de queijo em um recipiente. Cobrir com plástico filme e colocar para gelar após esfriar.
4. Deixar na geladeira por aproximadamente 4 horas para que fique mais consistente.
5. Desenformar e servir.