

## REQUEIJÃO CASEIRO

### Orientações iniciais:

- Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
- Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

## REQUEIJÃO CASEIRO

### INGREDIENTES

- 200 g de queijo fresco
- 100 ml de leite quente
- 1 colher de sopa de manteiga
- sal a gosto

### MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, coloque o queijo fresco e amasse com a ajuda de um garfo. É só pra soltá-lo e facilitar a vida do liquidificador.
2. No copo do liquidificador, coloque o leite, o queijo e a manteiga. Colocar o leite primeiro, ajuda a bater o creme.
3. Bata por 1 minuto em velocidade baixa. Desligue, dê uma mexida com uma colher e volte a bater por mais um minuto.
4. Quando estiver bem homogêneo, tempere com sal e outros condimentos se desejar. Eu prefiro deixar natural e ir usando conforme eu preciso.
5. Transfira o creme para um pote bem fechado e guarde na geladeira até esfriar completamente. Depois que ele esfriar, ele ficará com uma consistência mais firme.
6. Dê preferência para um pote de vidro esterilizado. Assim ele dura até uma semana na geladeira.
7. Para esterilizar o vidro, basta lavá-lo e fervê-lo por 10 minutos. Retire com cuidado da água quente e deixe secar.

### Orientações finais:

- Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
- As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.

- Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.