

TOFU CASEIRO

INGREDIENTES

1 xícara de grãos de soja

2 xícaras de água

2 colheres (chá) de vinagre ou suco de limão (pode ser que precise de mais)

MODO DE PREPARO

Deixe os grãos de soja de molho na água durante 24 horas, trocando a água depois de 12 horas

Coloque os grãos no liquidificador com mais uma xícara de água filtrada e bata até formar um leite

Feche o pano de prato como uma trouxinha, deixando o resíduo da soja dentro, e torça

Reserve o Okara para fazer outras receitas

Leve o leite de soja em fogo baixo para médio, mexendo sem parar para não grudar no fundo, até levantar fervura

Pode retirar a espuma que se forma, mas não é essencial

Depois de passar esses 10 minutos, adicione uma colher (chá) de vinagre por vez, até o leite talhar

Quando o seu leite talhar, repita o processo de filtragem que foi realizada no leite, com o pano de prato e a peneira

Despeje o líquido filtrado fora e armazene seu tofu em um pote com água e sal na geladeira por até 4 dias, trocando a água diariamente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/973-tofu-caseiro.html>