

MOLHO DE QUEIJO VEGANO

INGREDIENTES

180 ml de leite de coco (3/4 de xícara)

3 colheres (sopa) bem cheias de levedura nutricional

2 colheres (sopa) de tapioca

1/2 colher (chá) de sal

1/2 colher (chá) de cebola em pó

1/2 colher (chá) de alho em pó

pitada a gosto de páprica picante ou defumada

MODO DE PREPARO

Adicione todos os ingredientes em uma panela e misturar bem

Depois de começar a ferver, continue no fogo misturando por mais 1 a 2 minutos até ficar com uma consistência de queijo derretido e pronto

OBS

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/977-molho-de-queijo-vegano.html>