



Fondue de queijo cremoso

Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Caldos e Sopas

Nível:

Fácil

Ingredientes

1 colher de farinha de arroz Solito Faz Bem

1 colher de manteiga

150 ml de leite

1 lata de creme de leite

200 gramas de queijo mussarela ralado

200 gramas de queijo gouda ralado

Sal e noz-moscada a gosto

Pães

Modo de preparo

– Em uma panela, aqueça em fogo médio a manteiga e a farinha de arroz até formar uma pastinha.

– Vá pingando o leite para criar a base do creme e adicione o creme de leite até começar a borbulhar.

– Entre com os queijos e continue mexendo até que tudo tenha derretido por completo, ficando uma mistura homogênea.

– Transfira para a panela de fondue e sirva com pães.

– Você pode substituir os queijos pelos de sua preferência. Depois volta aqui para nos contar sua combinação favorita!

Veja mais receitas:

www.solito.com.br