



Queijo Minas Frescal Vegano

Ingredientes

150g de amendoim cru

150g amêndoas

1,5 litros de água

4 colheres de sopa de suco de limão

1,5 colheres sopa de sal

1/3 xícara de rejuvelac

Obs: receita do rejuvelac em:

<https://youtu.be/n7Z7J5yCLAQ>

TuTaVeg

Preparo



Comece deixando o amendoim e a amêndoa de molho por, no mínimo, 8 horas. Use preferencialmente sem casca, para que possa fazer o aproveitamento integral com as sobras de resíduo. Após o tempo de molho, escorra a água e lave bem.



Bata o amendoim e a amêndoa com água filtrada e passe pelo coador de voal.



Coloque o leite na panela e guarde o resíduo para fazer bolinhos ou ricota em outro momento.



Já na panela, adicione o sal e leve ao fogo médio e deixe ferver por aproximadamente 15 minutos, até o leite ficar encorpado.



Desligue o fogo e acrescente o suco de limão (pode ser com o leite ainda quente). Misture delicadamente o suco de limão no

leite concentrado e tampe a panela com um pano de prato. Deixe descansar por aproximadamente 8 horas.



Após esse tempo, o leite vai ter coalhado e a aparência será próxima de iogurte. Nesse ponto, você vai precisar de uma

bacia ou bowl (plástico ou vidro - não use nessa etapa utensílios de metal), uma peneira (plástico) e um pano de prato limpo.



Use o pano para forrar o fundo da peneira, apoiando na bacia para que ela receba o líquido dessorado. Coloque

o conteúdo da panela dentro da peneira forrada com o pano e faça uma trouxinha, fechando delicadamente (sem torcer).



Depois da trouxinha feita, coloque algum objeto pesado da sua cozinha sobre ela, para acelerar a dessoragem. Deixe

o peso por aproximadamente 30 minutos e descarte o líquido do fundo da bacia.



Nesse momento, que a maior parte do soro já saiu, abra a trouxinha delicadamente e coloque o rejuvelac, misturan-

do com uma colher de plástico ou madeira. Feche a trouxinha novamente e NÃO coloque peso. Deixe descansar

por mais 8 horas. A intenção é que o rejuvelac tenha contato com a mistura e fermente o seu queijo.

Depois das 8 horas com o rejuvelac, volte a colocar um peso por 30 minutos, para eventual líquido ainda contido na mistura.

Abra a trouxinha e passe o conteúdo para uma vasilha furada (veja essa ideia caseira: <https://www.youtube.com/watch?v=ulEwmdfE7G8>) ou uma forma própria para queijo minas frescal. Arrume bem o conteúdo no fundo da vasilha com a ajuda de uma espátula.



Coloque a vasilha ou forma destampada e apoiada em outro recipiente que possa receber o líquido que ainda vai escorrer pelos buraquinhos. Deixe na geladeira por pelo menos 24h antes de desenformar. Assim, o seu queijo desidrata um pouco mais e fica mais firme, chegando ao ponto de corte.

Aprecie seu queijo minas frescal fermentado vegano!

