



Fondue de Queijo Minas Padrão Zero Lactose

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de Queijo Minas Padrão Light Zero Lactose Tirolez ralado
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 150 ml de vinho branco seco
- Pimenta-do-reino a gosto
- Noz-moscada a gosto
- 1 dente de alho

Modo de Preparo

Misture o Queijo Minas Padrão Light Zero Lactose Tirolez ralado em uma vasilha com o amido de milho.

Coloque o alho na panela e, em seguida, leve o vinho para ferver. Junte a mistura de queijo aos poucos, mexendo sempre até que derreta por completo.

Tempere com pimenta-do-reino e noz-moscada. Para finalizar, coloque no réchaud e sirva acompanhado de pão ou legumes.