



茅屋起司

食材



安佳紐西蘭純牛奶
檸檬汁或白醋

500ml
60-70ml



作法

1. 將牛奶加熱到攝氏約50度。
 2. 再加入檸檬汁，並攪拌出現凝固豆花狀後關火，靜置20分鐘。
 3. 倒入過篩(紗布、過濾袋、豆漿布或中藥袋都可)，自然滴乾即完成。
- 小提醒：完成的茅屋起司是濕潤鬆鬆口感，若想要塊狀或結實口感，可用重物壓製。

