



Σπιτικό ανθότυρο

15'
Χρόνος
Εκτέλεσης

12 ώρες'
Χρόνος
Αναμονής

400-500γρ.
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε το γάλα να ζεσταθεί σε μια [κατσαρόλα](#) σε μέτρια φωτιά και ρίχνουμε και λίγο αλάτι. Δεν θέλουμε να βράσει το γάλα, το θέλουμε χλιαρό.
- Ρίχνουμε μέσα τον χυμό λεμονιού και ανακατεύουμε.
- Μόλις αρχίσει να ξεχωρίζει το νερό από το τυρί βγάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά.
- Σουρώνουμε σε ένα τουλουπάνι πάνω από ένα μπολ και το αφήνουμε από 6 ώρες έως 1 μέρα στο ψυγείο να στραγγίξει μόνο του.
- Όταν το βγάλουμε θα πρέπει να θρυμματίζεται εύκολα.
- Αποθηκεύουμε σε ένα μπολ κλεισμένο με μεμβράνη για 3 ημέρες στο ψυγείο.

Tip

Χρειαζόμαστε γάλα με πολλά λιπαρά για αυτήν τη συνταγή. Στο σημείο που βράζει το γάλα μπορούμε να βάλουμε ό,τι αρωματικά μας αρέσουν.

Συστατικά

- 2 λίτρα γάλα, 3,5%
- 2 κ.γ. αλάτι
- 8 κ.σ. χυμό λεμονιού

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

322 Θερμίδες (kcal)	18.0 Λιπαρά (γρ.)	11.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	22.0 Υδατ/κες (γρ.)
16%	26%	55%	8%
22.0 Σάκχαρα (γρ.)	17.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.52 Αλάτι (γρ.)
24%	34%	0%	9%