

RECEITA DE TOFU: QUEIJO DE SOJA

1. Preparar 2,2 litros de leite de soja com a **SojaMac**.
2. Preparar a solução coagulante, dissolvendo o agente coagulante sulfato de magnésio (sal amargo) em água morna. Para 2,2 litros de leite de soja, dissolver duas colheres de sobremesa de sal amargo em 1 copo de água morna.
3. Adicionar a solução coagulante ao leite de soja ainda morno (75 a 80°C), agitando bem com uma colher para promover a completa mistura do agente coagulante com o leite de soja.
4. Deixar o leite coagular e, após a formação do coágulo (*tofu*), aguardar de 15 a 20 minutos sem mexer.
5. Transferir o coágulo para uma forma (uma caixa de metal ou madeira) perfurada e forrada com um tecido (pano) de malha fina e úmido. Cobrir com uma tampa também perfurada e que se encaixe no interior da forma. Prensar a forma com pesos distribuídos homogeneamente sobre a tampa durante 15 a 20 minutos, para que o excesso de água seja escoado através da trama do tecido.
6. Colocar a forma contendo o *tofu* prensado dentro de um recipiente (bacia) contendo água gelada e deixá-lo imerso por uns 5 minutos. A seguir, desenformar e remover o pano.
7. Cortar o coágulo obtido (*tofu*) em pequenos pedaços (cubos), colocá-los em um recipiente contendo água gelada, fechar hermeticamente o recipiente e armazenar em geladeira. Os cubos de *tofu* também podem ser armazenados em sacos plásticos selados com seladora elétrica ou então em sacos plásticos do tipo *zip-lock*, contendo parte da água gelada aqui mencionada.

ATENÇÃO: SEMPRE CONSERVAR EM GELADEIRA (2 a 4°C)

Obs.: Como agente coagulante também pode ser utilizado o cloreto de cálcio (CaCl₂), na mesma proporção recomendada para o sulfato de magnésio (sal amargo)