SUFLÊ DE CENOURA RALADA COM PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1/2 cebola picadinha

350 ml de leite

1 cenoura grande ralada

6 fatias de presunto picados

6 fatias de mussarela picadas

4 ovos (gemas bem batidinhas com um pouco de pimenta-do-reino e claras em neve)

1 colher de sobremesa de fermento em pó

3 colheres de sopa de cheiro verde

4 colheres de sopa de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Misture o leite e a farinha

Em uma panela, derreta a manteiga e frite a cebola até ficar transparente

Coloque na panela o leite misturado à farinha e mexa bem até engrossar

Acrescente uma pitadinha de sal ao leite

Depois de esfriar, acrescente as gemas e misture bem até ficar homogêneo

Acrescente todos os outro ingredientes, com exceção do fermento e das claras em neve

Quando estiver bem misturado, acrescente as claras em neve e misture suavemente

Acrescente o fermento também suavemente

Coloque a mistura em um pirex previamente untado e leve ao forno preaquecido a 200

Depois de aproximadamente 30 minutos está pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12284-sufle-de-cenoura-ralada-com-presunto-e-queijo.html