SOUFLÉ DE BETERRABA

INGREDIENTES

2 beterrabas grandes cozidas

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

3 ovos

8 colheres de farinha de trigo

1 pacote de queijo ralado

1 colher de fermento

sal e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Separe as claras e reserve

Bata todos os outros ingredientes no liquidificador, tempere ao seu gosto

Bata as claras em neve e misture na massa, com um garfo, batendo bem delicadamente

Unte uma forma, coloque a massa e leve ao forno médio por 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1491-soufle-de-beterraba.html