

SUFLÊ DE ABÓBORA JAPONESA (MORANGA)

INGREDIENTES

- 400 g de abóbora japonesa
- 200 g de creme de leite
- 200 g de requeijão cremoso
- A mesma medida de leite em temperatura ambiente
- 3 gemas
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- Cominho, pimenta-do-reino, sal e coentro em pó a gosto
- 100 g de queijo parmesão ralado ou queijo canastra curado
- 3 claras

MODO DE PREPARO

Descasque a abóbora, corte em pedaços médios e cozinhe em uma panela com água e sal.

Em seguida, bata todos os ingredientes no liquidificador, menos as claras, até obter uma mistura homogênea.

Bata as claras em neve, e após isso, acrescente-a suavemente à mistura homogênea do liquidificador.

Em uma forma redonda untada, despeje a massa.

Leve ao forno preaquecido a 200° C por aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17495-sufle-de-abobora-japonesa-moranga.html>