

SUFLÊ DE CHUCHU COM PÃO

INGREDIENTES

1 chuchu grande
4 pães franceses
300 g de mussarela em cubos pequenos
400 ml de leite
2 ovos
1 colher grande de margarina
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque o chuchu, corte-o em cubos pequenos e cozinhe por aproximadamente 25 minutos.

Enquanto o chuchu cozinha, tire os miolos dos pães, corte em cubos pequenos e coloque em um recipiente juntamente com o leite, misture bem.

Acrescente a mussarela em cubos no mesmo recipiente.

Separe as claras das gemas e bata em neve.

Após o cozimento do chuchu, coloque a água que restou e adicione o chuchu juntamente com o mistura do leite.

Inclua também as 2 gemas, a margarina e mexa bem (se necessário inclua sal).

Despeje essa mistura em um refratário, por cima cubra com a gema em neve e leve ao forno médio por aproximadamente 30 minutos.

Receita pronta, só saborear!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20146-sufle-de-chuchu-com-pao.html>