

SOUFLÊ DE CHUCHU FÁCIL E LEVE

INGREDIENTES

- 6 chuchus cozidos
- 3 ovos inteiros
- 3 colheres de margarina
- 6 colheres de maisena
- 1 sachê de caldo de legumes em pó
- 1 pacotinho de 50 g de queijo ralado
- 1 cebola pequena picada

MODO DE PREPARO

Cozinhe os chuchus com o mínimo de sal.

Separe 3 chuchus em uma tigela para amassá-los com um garfo.

Os outros 3 chuchus bata no liquidificador com todos os outros ingredientes até que fique uma massa uniforme.

Misture esta massa com os chuchus da tigela, já amassados com um garfo.

Não é necessário bater novamente no liquidificador, pois a intenção é que fique com gominhos.

Unte uma travessa com margarina e despeje o suflê.

Polvilhe com queijo ralado e leve ao forno médio por aproximadamente 30 minutos ou até que fique dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21794-soufle-de-chuchu-facil-e-leve.html>