

SUFLÊ FÁCIL DE QUEIJO

INGREDIENTES

3 ovos

1 colher (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (café) rasa de sal

1 colher (café) rasa de pimenta-do-reino

200 g de queijo ralado (gouda e gorgonzola - mas você poderá utilizar parmesão, mussarela ou outro queijo de sua preferência)

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Previamente aqueça o forno entre 220º e 260º C.

Reserve as gemas e bata as claras em neve.

Coloque as gemas nas claras em neve e misture rapidamente.

Adicione a manteiga e volte a bater até se dissolver (coisa rápida, mesmo).

Coloque a farinha, o sal e a pimenta-do-reino e novamente, bata até tudo ficar misturado.

Coloque o queijo ralado (ou cortado em pequenas tiras, caso não tenha ralador) e bata até tudo se misturar.

Adicione o creme de leite e mais uma vez, rapidamente, bata até tudo ficar misturado.

Unte as travessas de sua preferência com manteiga e farinha de trigo.

Leve ao forno por aproximadamente 25 minutos ou até que o suflê esteja dourado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22569-sufle-facil-de-queijo.html>