

SOUFLÉ DE SOBRA DE ARROZ

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras (chá) de leite

2 e 1/2 xícaras de arroz pronto

1/2 xícara de azeite

1 cubo de knorr de sua preferência

1/2 pacote de queijo ralado

6 fatias de queijo mussarela

farinha e trigo ou de rosca

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os 4 ovos, por 2 minutos.

Em seguida, despeje as xícaras de arroz, o cubo de knorr de sua preferência, as xícaras de leite e as de azeite e por último o queijo ralado.

Bata tudo no liquidificador por 6 minutos, até o conteúdo ficar homogêneo (grosso).

Em seguida, forre a forma com manteiga e farinha de trigo ou farinha de rosca.

Despeje uma camada da massa e recheie como quiser e depois coloque a última camada da massa.

Adicione umas tiras de azeite e coloque por cima, o queijo ralado.

Leve ao forno por 40 minutos dependendo do forno, aqueça a 250° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23344-soufle-de-sobra-de-arroz.html>