SUFLÊ DE CHUCHU

INGREDIENTES

1/2 xícara de leite

1 colher (sopa) de mamteiga

2 colheres (sopa) de creme de cebola ou de queijo

4 colheres de parmesão ralado

4 ovos

2 chuchus médios ralados

sal e tempero a gosto

1 colher (café) de fermento

MODO DE PREPARO

Primeiramente separe as gemas das claras

Bata no liquidificador a 1/2 xícara de leite, as 2 colheres de creme de cebola ou de queijo, a colher (sopa) de manteiga, as 4 gemas, sal e tempero a gosto

Bata as 4 claras em neve e junte com os ingredientes que bateu no liquidificador, mais os 2 chuchus ralados, misturando tudo

Unte a forma com manteiga ou azeite, coloque a mistura e por cima jogue queijo parmesão ralado com uma pitada de ervas e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos na temperatura entre 180° C a 210° C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2365-sufle-de-chuchu.html