

SUFLÊ DE MORANGA E BATATA BY BETO ORCY

INGREDIENTES

4 ovos
1 xícara de leite
1 xícara de farinha de trigo
50 g de queijo ralado
500 g de moranga
4 batatas pequenas
1 colher de margarina
1 colher (chá) de fermento
6 fatias de queijo mussarela
10 g de orégano

MODO DE PREPARO

Separe as gemas das claras, bata as claras em neve e reserve.

Ferva as morangas e as batatas em água.

Coloque todos os os ingredientes em um liquidificador, exceto as claras em neve.

Acrescente as morangas e batatas fervidas no liquidificador juntos aos outros ingredientes e bata misturando tudo.

Misture a massa obtida aos poucos às claras em neve.

Coloque a mistura em forma refratária untada e leve ao forno previamente aquecido por 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24353-sufle-de-moranga-e-batata-by-beto-orcy.html>