

# ESPUMA DE TOMATE

## INGREDIENTES

1 tomate picado  
1 cebola picada  
1 cheiro-verde picado (cebolinha)  
1 copo de leite  
1/2 copo de óleo  
3 gemas  
3 claras em neve  
4 colheres de queijo ralado  
2 xícaras de trigo  
sal a gosto  
1 colher de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o tomate, a cebola, o cheiro-verde, o leite, o óleo, as gemas e o queijo ralado.

Bata as claras em neve e reserve.

Despeje o trigo até obter uma massa homogênea, adicione sal a gosto, as claras em neve e o fermento.

Leve ao forno médio (200° C), preaquecido, por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25641-espuma-de-tomate.html>