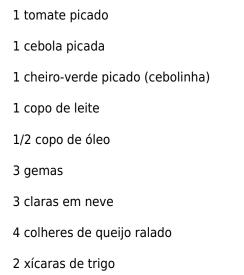
## **ESPUMA DE TOMATE**

## **INGREDIENTES**



## 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.

1 colher de fermento em pó

sal a gosto

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

 $\underline{https://receitasface is rapidas.com.br/receita/25641-espuma-de-tomate.html}$