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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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