

SOUFLÉ DE BATATA-DOCE

INGREDIENTES

300 g de batata-doce cozida e amassada

300 g de farinha de trigo

100 ml de leite

1 tomate picado

1/2 cebola picada

1/2 saquinho de queijo parmesão

1 colher de margarina

1 pitada de sal

pimenta-calabresa

alecrim a gosto

fermento

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata e depois amasse bem com a ajuda de um garfo.

Junte todos os ingredientes numa tigela e misture muito bem.

Aqueça o forno e coloque numa travessa untada.

Deixe assar na temperatura média, em torno de 200°C, por 30 minutos.

Espere esfriar e sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27358-soufle-de-batata-doce.html>