SOUFLÉ PERFUMADO

INGREDIENTES

1 couve-flor média

3 ovos grandes

1 caixinha de creme de leite

2 dentes de alho

150 g de queijos (parmesão e mussarela)

2 colheres de sopa de requeijão tradicional

2 pitadas de sal

10 ml de azeite de oliva

2 colher de chá de fermento em pó para bolo

azeite para untar

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a 200°C.

Unte uma forma média com azeite.

Cozinhe a couve-flor até ficar macia.

Amasse a couve-flor com um amassador de batatas.

Espalhe a couve-flor na forma untada.

Bata o restante dos ingredientes no liquidificador, até ficar uma mistura homogênea.

Espalhe a mistura na forma e misture com a couve-flor.

Asse por 25 minutos ou até ficar bem dourada.

Abra suas janelas porque o cheiro do souflé é muito bom!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27629-soufle-perfumado.html