

SOUFLÉ DE QUEIJO BRIE

INGREDIENTES

2 gemas

2 claras (em neve)

80 a 100 g de queijo tipo brie (sem a casca branca)

1 xícara leite

1 colher de manteiga ou margarina

1 colher de farinha de trigo

pimenta-do-reino branca a gosto

noz moscada a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela adicione a manteiga e leve ao fogo bem baixo até que a manteiga esteja totalmente derretida.

Adicione de uma vez a farinha de trigo e mexa vigorosamente até que a farinha se dissolva por completo.

Deixe que a farinha cozinhe e doure na manteiga por aproximadamente 1 minuto.

Em seguida, e aos poucos, adicione o leite, mexendo sempre para não criar grumos de farinha no molho.

Quando todo o leite já estiver dissolvido o resultado deverá ser um molho branco de espessura média.

Tempere o molho branco com sal, noz moscada e pimenta-do-reino a gosto.

Este molho será a base da nossa receita e se chama Bechamel.

Reserve o molho Bechamel destampado, para que esfrie um pouco.

Pique o queijo brie tirando primeiro toda a crosta branca e depois em pedaços tão pequenos quanto seja possível e adicione a panela do molho, reserve.

Bata as duas claras em neve em um bowl grande, ponto firme e reserve.

Unte um refratário com manteiga derretida e deixe guardado na geladeira.

Preaqueça o forno a 200°C.

Junte as gemas ao molho e misture.

Junte delicadamente o molho ao bowl onde estão as claras em neve, sempre lentamente para não diminuir o volume das claras em neve.

Despeje no refratário previamente untado e asse em forno médio de 20 a 30 minutos.

É importante assar em recipientes de fundo reto, para que o souflé cresça e fique bem bonito.

Siga os passos da receita sem alterar a ordem, pois o tempo de resfriamento deve ser obedecido.

Sirva quente acompanhando frutos do mar, peixes ou saladas.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27978-soufle-de-queijo-brie.html>