

SOUFLÉ DE QUEIJO

INGREDIENTES

- 2 colheres e 1/2 (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara de leite (200 ml)
- 4 ovos
- 1 caixinha de creme de leite
- sal, pimenta-do-reino e noz-moscada
- 1 pacote (50 g) de queijo parmesão ralado
- 1 xícara (chá) de queijo de sua preferência ralado (100 g)

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga e adicione a farinha de trigo, aos poucos, e sempre mexendo, acrescente o leite.

Mexa bem em fogo baixo, junte as gemas e o creme de leite, sal, pimenta-do-reino, noz-moscada e os queijos.

Deixe esfriar.

Bata as claras em neve e incorpore delicadamente à mistura de queijo.

Coloque em um refratário untado com manteiga e leve ao forno médio (180°C) por aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30554-soufle-de-queijo.html>