

SOUFLÉ DE CENOURA

INGREDIENTES

2 xícaras de cenoura ralada
1 xícara de leite quente
2 colheres de sopa de queijo ralado
2 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de margarina
2 gemas batidas
2 claras em neve
sal a gosto
orégano para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque a cenoura ralada num refratário.

Acrescente o leite fervendo, o queijo ralado, a farinha, as gemas batidas, o sal e a margarina, misture bem.

Em seguida, adicione as claras batidas em neve, misture delicadamente.

Unte uma forma com furo no meio com óleo e despeje a massa nessa forma. Leve ao forno até dourar.

Fica muito gostoso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33840-soufle-de-cenoura.html>