

SOUFLÉ DE ESPINAFRE DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 maço de espinafre cozido e picado

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 copo de leite

2 ovos inteiros

1/2 xícara de óleo

1 colher (sobremesa) de pó royal

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

queijo

sal

pimenta

MODO DE PREPARO

Cozinhe o espinafre em água e sal.

Escorra e pique bem.

Misture todos os ingredientes no liquidificador.

Leve ao forno em forma untada.

Salpique queijo ralado por cima.

Sirva com arroz branco ou arroz primavera.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33998-soufle-de-espinafre-de-liquidificador.html>