

# SOUFFLÉ AU FROMAGE (SOUFLÉ DE QUEIJO)

## INGREDIENTES

- 1/2 litro de leite
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de manteiga
- 4 gemas
- 4 claras em neve
- 8 colheres de sopa de queijo ralado
- 1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Passa numa peneira a farinha de trigo e mistura com leite e as gemas.

Leve ao fogo juntamente com a manteiga e o sal.

Mexa sem parar, até a mistura ficar densa.

Acrescente o queijo ralado e retire do fogo, mexa bem.

Deixe amornar, adicione as claras em neve e misture delicadamente.

Despeje num pirex untado com manteiga e asse durante 25 minutos, em forno quente a princípio e moderado no final.

Sirva imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35068-souffle-au-fromage-soufle-de-queijo.html>