

SOUFLÉ DE MILHO FÁCIL DA JÚ

INGREDIENTES

5 ovos

2 latas de milho verde

250 ml de leite

200 g de creme de leite

4 colheres de farinha com fermento

sal e pimenta a gosto

cheiro-verde picado a gosto

MODO DE PREPARO

Bata ligeiramente os ovos e reserve. No liquidificador bata uma lata de milho verde com 50 ml de leite, guarde o restante do leite. Misture os ovos com o milho verde batido, junte a outra lata de milho verde com grãos inteiros, junte a farinha, o creme de leite e o restante do leite. Corrija o sal e adicione, pimenta e cheiro-verde. Lembre-se que os enlatados já tem sal, cuidado pra não ficar salgado. Unte uma assadeira e leve ao forno preaquecido por 45 minutos a 180°C.

Esse souflé é muito fácil pois não necessita de claras em neve.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38318-soufle-de-milho-facil-da-ju.html>