

FALSO SOUFLÉ DE BACALHAU

INGREDIENTES

1 prato de repolho cortado bem fino

3 ovos separados claras e gemas

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de trigo

1 lata de atum

1 pitada de sal

1 colher de (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Misture o restante dos ingredientes e por último encorpore as claras em neve.

Coloque a massa em uma forma para souflé e leve ao forno até dourar.

Micro-ondas por 7 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40276-falso-soufle-de-bacalhau.html>