

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 incorpore as claras em neve.

Coloque a massa em uma forma para soufflé 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>