SOUFLÉ DE CHUCHU ALE

INGREDIENTES

3 chuchus cortados em lasca e cozido

2 colheres de sopa de manteiga

2 xícaras de chá de leite

2 colheres de sopa de farinha de trigo

Sal a gosto

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a manteiga espere um pouquinho, coloque a farinha até formar um creme.

Aos poucos, acrescente o leite, mexa para não empelotar até engrossar, coloque o chuchu e deixa pegar um gosto.

Desligue o fogo e coloque o creme de leite, mexa bem, está pronto.

Servir com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41839-soufle-de-chuchu-ale.html