

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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