

SOUFLÉ DE COUVE-FLOR FÁCIL

INGREDIENTES

1 saco de couve-flor congelada ou uma couve-flor grande fresca cozida um pouco na água

2 colheres de maionese

4 ovos

3 colheres de farinha de trigo

sal e pimenta a gosto

farinha de rosca

margarina

MODO DE PREPARO

Misture em uma tigela todos os ingredientes, menos a margarina e a farinha de rosca, reserve.

Unte um tabuleiro e cubra com farinha de rosca.

Colocar a mistura da couve-flor.

Cobrir com farinha de rosca e colocar por cima uns pedacos de margarina.

Colocar no forno até ficar levemente moreno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46745-soufle-de-couve-flor-facil.html>