

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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