SOUFLÉ DE ABÓBORA

INGREDIENTES

1 abóbora média

2 ovos

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 cebola ralada

2 colheres de sopa de margarina

Queijo ralado (usar uma peça de queijo inteira e ralar na hora)

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora e amasse com um garfo.

Em uma tigela misture a abóbora amassada com os outros ingredientes até formar uma massa homogênea.

Coloque a massa em uma forma untada, polvilhe o queijo ralado e leve ao forno pré-aquecido.

Quando dourar, está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47307-soufle-de-abobora.html