

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>