

SOUFLÉ DE BATATA AOS 3 QUEIJOS

INGREDIENTES

400 g de batata lavada
1/2 xícara (chá) de leite
1 colher (chá) de fermento em pó
100 g de queijo gorgonzola
100 g de queijo parmesão ralado
100 g de queijo minas ralado grosso
folhas de manjeriço picadas a gosto
sal e pimenta-do-reino a gosto
4 claras batidas em neve

MODO DE PREPARO

Descasque e corte em cubos a batata e cozinhe-as na água com sal, até ficarem macias.

Escorra e passe-as no espremedor de batata. Em uma tigela, misture a batata, o leite, o fermento, os queijos, o manjeriço, o sal e a pimenta a gosto.

Misture delicadamente as claras em neve na mistura de batata, e distribua em forminhas untadas com margarina. Asse no forno preaquecido a 280°C durante 20 minutos ou até dourar.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48079-soufle-de-batata-aos-3-queijos.html>