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 manjericão picadias 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 agua 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 manjericao, o sal e a pimenta a gosto.

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

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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