

SOUFLÉ DE FRANGO FÁCIL

INGREDIENTES

1 peito de frango cozido, desfiado e temperado

2 colheres (sopa) de cebola picada

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 ovos

1 caixinha de creme de leite

500 ml leite

MODO DE PREPARO

Doure a cebola e a margarina numa panela, quando estiver bem douradinha, coloque a farinha de trigo mexendo bem até tostar um pouco. Coloque o leite e as duas gemas, mexendo sempre até engrossar. Desligue o fogo e coloque o creme de leite. Reserve.

Bata as duas claras em neve. Misture o frango desfiado e temperado ao creme, por último acrescente as claras em neve e misture delicadamente. Leve ao forno médio numa travessa untada com margarina por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48216-soufle-de-frango-facil.html>