

# 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>