

SOUFLÉ DE ARROZ COM CENOURA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cozido
1 cenoura ralada média
4 ovos
1 colher de margarina
1 1/2 xícaras de leite
50 g de queijo parmesão
1 xícara de queijo branco
2 colheres de creme de leite sem soro
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o arroz, as gemas, a margarina, a cenoura e o leite.

Despeje a massa em um recipiente e acrescente os outros ingredientes, por último as claras batidas em neve.

Aqueça o forno.

Unte uma terrina e coloque a massa, asse até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48353-soufle-de-arroz-com-cenoura.html>