

SOUFLÉ DE QUEIJO E PEITO DE PERU

INGREDIENTES

2 1/2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de farinha de trigo
sal a gosto
1 xícara de leite
1 xícara de queijo prato ralado
4 ovos
peito de peru defumado picado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a clara no recipiente utilizado para batê-la na batedeira, mas não a bata ainda. Reserve para que ela fique em temperatura ambiente.

Derreta a manteiga numa panela e adicione a farinha e sal a gosto, mexendo bem para não empolar.

Quando formar uma pasta, acrescente o leite aos poucos e, sempre mexendo, cozinhe até engrossar.

Retire do fogo e acrescente o queijo.

Adicione um pouco do creme formado às gemas bem batidas, mexendo. Junte essa mistura ao creme na panela, mexendo, e cozinhe em fogo brando até engrossar. Não deixe ferver. Tire do fogo e coloque o peito de peru defumado. Reserve.

Bata as claras em neve e adicione-as à mistura de queijo e peito de peru, mexendo com uma colher de alumínio.

Coloque numa fôrma para suflê de 1 litro e asse em forno preaquecido, a 180°C por 40-50 minutos. Não abra o forno até que o suflê esteja pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49334-soufle-de-queijo-e-peito-de-peru.html>