

## SOPA CERMOZA DE OVOS

### INGREDIENTES

2 caldos de galinha

3 ovos

Queijo parmesão ralado fino, a gosto

1 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de maizena

### MODO DE PREPARO

Dissolva o caldo de galinha em 1 litro de água e reserve.

Bata os ovos num prato e misture o queijo.

Junte o leite e a maizena mexendo bem.

Leve o caldo ao fogo e, quando estiver fervendo, despeje os demais ingredientes, mexendo sempre.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49523-sopa-cermosa-de-ovos.html>