

SOUFLÉ DE BATATA

INGREDIENTES

6 batatas
1 colher de sal
1 colher de manteiga
3 gemas
1 xícara de leite
3 claras em neve
Queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Descasque a batata e cozinhe, depois de cozida esprema e junte a manteiga.

Adicione as gemas, o leite e as claras em neve.

Misture bem.

Coloque em um pires e polvilhe queijo parmesão e leve ao fogo de 20 a 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51145-soufle-de-batata.html>