

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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