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