# SOUFLÉ DE COGUMELO

## INGREDIENTES

750 g de cogumelo freso

1 cebola

1 maço de salsa

3 colheres de (sopa) de manteiga

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

3/4 de xícara (chá) de leite

5 ovos (claras e gemas separadas)

3 colheres de (sopa) de creme de leite

Sal, noz-mocada e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave os cogumelos, escorra-os bem e coloque no liquidificador.

Junte a cebola e as folhas de salsa e bata até formar um purê.

Reserve.

Derreta a manteiga, acrescente o purê de cogumelo e refogue por cinco minutos, sem para de mexer.

Adicione a farinha de trigo e mexa bem.

Acrescente o leite, as gemas e o creme de leite e continue mexendo por 3 minutos.

Tempere com o sal, a noz-moscada e a pimenta.

Retire do fogo e deixe amornar.

Bata as claras em neve e misture-as cuidadosamente ao creme de cogumelo morno.

Distribua a massa em refratários individuais e asse em forno alto.

Dica: O souflé cresce mais se assado em refratários individuais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51249-soufle-de-cogumelo.html