

SOUFLÉ FÁCIL

INGREDIENTES

6 ovos
2 xícaras de leite
6 fatias de pão de forma
1 cebola
300 g de linguiça calabresa
100 g de queijo ralado
1 colher (sopa) de fermento químico
Manjeriço a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
Azeite para untar

MODO DE PREPARO

Deixar as fatias de pão de molho no leite até que o absorvam completamente.
Cortar a linguiça e a cebola pedaços.
Bater no liquidificador o pão umedecido no leite, a linguiça em pedaços, a cebola picada, os ovos e o queijo ralado.
Adicionar o fermento e misturar bem.
Untar um refratário pequeno ou uma forma. Levar ao forno preaquecido, forno médio, por 30 minutos.
Sirva ainda quente acompanhado por uma boa salada verde e tomates em rodela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51622-soufle-facil.html>