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

Manjericão 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 rodelas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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