SOUFLÉ DE LEGUMES DELICIOSO

INGREDIENTES

2 colheres de manteiga

1 cebola pequena ralada

2 colheres de farinha de trigo

1 xicara de leite

1 tablete de caldo de legumes

3 ovos

legumes cozidos em cubos

MODO DE PREPARO

Doure a cebola na manteiga, acrescente a farinha de trigo e depois o leite e o caldo de legumes. Deixe formar um creme, mexendo sempre para não empelotar.

Desligue o fogo, acrescente as gemas e mexa bem, misture os legumes no creme.

Bata as claras em neve e misture tudo delicadamente.

Coloque num pirex alto untado e polvilhado com queijo parmesão.

Polvilhe o queijo parmesão por cima, bastante, para formar uma casquinha.

Deixe no forno preaquecido por aproximadamente 25 minutos ou até dourar bem. Sirva quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52482-soufle-de-legumes-delicioso.html