SOUFLÉ DE CENOURA GOSTOSO

INGREDIENTES

2 cenouras médias

1 colher de sopa de margarina

1 xícara de leite

3 colheres de sopa de farinha de trigo

3 colheres de sopa de queijo ralado

2 ovos (gemas e claras separadas)

1 colher de café de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Cortar as cenouras (crua) em pedaços pequenos, para não forçar o liquidificador.

Bater no liquidificador, os pedaços de cenoura, a margarina, o queijo ralado, o leite, a farinha de trigo e as gemas, até obter um creme.

Bater as claras em neve e misturar delicadamente ao creme.

Coloque em um refratário untado e enfarinhado e polvilhe queijo ralado.

Leve ao forno pré-aquecido por 30 minutos.

Se não quiser colocar queijo ralado, dá certinho do mesmo jeito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52684-soufle-de-cenoura-gostoso.html