

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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