

SOUFLÉ DE QUEIJO E FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 pães franceses

6 ovos

2 xícaras chá de leite

RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frangos cozidos e desfiado

azeitonas picadas

1 lata de milho verde

800 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Coloque o pão de molho no leite, deixe 20 minutos, depois coloque numa bacia grande e amasse bem.

Bata as claras em neve e misture, acrescente as gemas, mexa bem.

Acrescente o recheio e misture tudo.

Unte a assadeira e leve ao forno pré aquecido por uns 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53533-soufle-de-queijo-e-frango.html>