TORTA SOUFLÉ

INGREDIENTES

3 ovos

1 copo de leite

1 copo de margarina derretida

1 caixinha de creme de leite

6 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

1 pitada de sal

Recheio a gosto (frango, mussarela, presunto etc)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador e reserve.

Unte um refratário com margarina e coloque metade da massa.

Acrescente o recheio e o restante da massa.

Coloque para assar em forno a 180°C por 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53647-torta-soufle.html