SOUFLÉ DE ATUM DIVINO

INGREDIENTES

2 latas de atum (ralado ou sólido) escorridas

4 ovos (gemas e claras separadas)

6 colheres de sopa de farinha de trigo

1 litro de leite

2 colheres de sopa de margarina

50 g de queijo ralado

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Derreta a margarina sem deixar queimar, acrescente a farinha de trigo e mexa bem.

Aos poucos vá adicionando o leite, sem deixar de mexer, em fogo médio até engrossar.

Quando estiver morno acrescente as gemas, o queijo ralado, o sal e por fim o atum, já escorrido ,misture bem e reserve.

Bata as clara em neve, e encorpore delicadamente a outra mistura, leve ao forno médio por cerca de 45 minutos (depende do forno), em um refrátario, untado com margarina e polvilhado com queijo ralado.

Fica divino.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53879-soufle-de-atum-divino.html