

SOUFLÉ DE SALSICHA FÁCIL

INGREDIENTES

1 xícara bem cheia de salsicha picada
2 colheres de queijo mussarela ralado
4 gemas
4 claras batidas em neve
2 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Doure a farinha na manteiga ou margarina e mexa sem parar. Adicione aos poucos o leite.
Afasto a panela do fogo e deixe amornar. Adicione as gemas, bata bem (com as mãos) e volte para o fogo.
Tempere com sal a gosto.
Deixe ferver por alguns minutos e retire do fogo novamente.
Bata com as mãos até amornar, adicione a salsicha e a mussarela.
Adicione as claras em neve e misture com cuidado, sem bater.
Despeje em um pirex untado e asse em forno quente.
Deixe crescer e dourar.
De preferência, sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54094-soufle-de-salsicha-facil.html>