

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.

Afaste 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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