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 fono quente.

Deixe crescer e dourar.

De preferência, sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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