

SOUFLÉ DE BATATA COM QUEIJO

INGREDIENTES

- 3 batatas grandes descascadas
- 1 cebola média em cubos
- 3 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 1 sachê de caldo de legumes
- 1 xícara de leite
- 3 ovos separar as gemas das claras
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 100 g de queijo ralado
- cebolinha a gosto
- 1 dente de alho amassado
- 1 colher de café de gengibre opcional

MODO DE PREPARO

Inicie cozinhando as batatas e depois amasse bem, reserve.

Em uma panela refogue a cebola o alho, gengibre junto com a manteiga até que fique transparente.

Junte o caldo de legumes para ele dissolver também.

Desligue o fogo e misture o leite as gemas e a farinha.

Volte a panela ao fogo médio e mecha sem parar até que se forme um creme bem grossinho.

Já fora do fogo misture as batatas com esse creme o queijo e a cebolinha.

Por último adicione as claras em neve misturando delicadamente.

Despeje a massa em um refratário untado.

Leve ao forno médio (180°C) por 1 hora.

Sirva com arroz branco e salada.

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55763-soufle-de-batata-com-queijo.html>