

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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