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 cafe de gengibre opcional

MODO DE PREPARO

Inicie cozinhando as batatas e depois amasse bem, reserve.

Em uma panela refogue a cebola o alho, gingibre 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 medio e mecha sem parar ate 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