SUFLÊ DE QUEIJO

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de manteiga

1 cebola picada

2 dentes de alho

2 copos grandes de leite

sal e pimenta-do-reino

2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada

4 gemas

2 xícaras (chá) de queijo parmesão ralado

4 claras em neve

manteiga para untar

1 colher (sopa) de farinha de rosca para polvilhar

MODO DE PREPARO

Doure na manteiga a cebola e o alho

Junte o leite e tempere com sal e pimenta

Dissolva a farinha em um pouco de leite frio e acrescente à panela, mexendo sempre até ficar cremoso

Retire do fogo

Ligue o forno em temperatura alta

Acrescente as gemas passadas por uma peneira e misture bem

Junte o queijo e as claras em neve e misture delicadamente

Despeje em uma fôrma para suflê untada e polvilhada com a farinha de rosca

Leve ao forno quente para assar até que fique corado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/697-sufle-de-queijo.html