SUFLÊ DE CHUCHU DO GUI

INGREDIENTES

4 a 5 chuchus

200 ml de leite

2 colheres (sopa) de farinha de trigo sem fermento

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

1 ovo

3 colheres (sopa) de queijo ralado

1 cebola pequena

1 dente de alho

1 colher (sopa) de maisena

MODO DE PREPARO

Descasque os chuchus e ponha para cozinhar com uma colher (sopa) rasa de sal; deixe 15 minutos após levantar fervura

Separe alguns pedaços do chuchu cozido

Ponha o resto dos chuchus no liquidificador junto com os outros ingredientes; bata por um minuto

Unte uma travessa média com manteiga e um pouco de farinha de trigo

Coloque os pedaços de chuchu em pedaços distribuídos na travessa

Derrame o creme do liquidificador por cima

Polvilhe queijo ralado e leve ao forno a 200

Se quiser uma crocância extra, também pode por batata palha por cima antes de levar ao forno

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9192-sufle-de-chuchu-do-gui.html