

SUFLÊ DE CENOURA LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 3 gemas
- 3 cenouras cozidas
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 1 pitada de sal
- 200 ml de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 claras em neve

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos as claras em neve

Em uma tigela, misture delicadamente até encorporar bem o creme que se formou no liquidificador com as claras em neve

Unte um refratário com margarina e coloque a massa do suflê

Leve ao forno preaquecido a 220

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9204-sufle-de-cenoura-liquidificador.html>