

# SUFLÊ DE CHUCHU

## INGREDIENTES

- 1/2 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de creme de cebola ou de queijo
- 4 colheres de parmesão ralado
- 4 ovos
- 2 chuchus médios ralados
- sal e tempero a gosto
- 1 colher (café) de fermento

## MODO DE PREPARO

Primeiramente separe as gemas das claras

Bata no liquidificador a 1/2 xícara de leite, as 2 colheres de creme de cebola ou de queijo, a colher (sopa) de manteiga, as 4 gemas, sal e tempero a gosto

Bata as 4 claras em neve e junte com os ingredientes que bateu no liquidificador, mais os 2 chuchus ralados, misturando tudo

Unte a forma com manteiga ou azeite, coloque a mistura e por cima jogue queijo parmesão ralado com uma pitada de ervas e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos na temperatura entre 180° C a 210° C

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2365-sufle-de-chuchu.html>