

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/697-sufle-de-queijo.html>