

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