

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9192-sufle-de-chuchu-do-gui.html>