

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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