

SUFLÊ DE LEGUMES

Ingredientes

- 2 colheres de manteiga
- 4 colheres de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara de leite quente
- 250 g de vagem
- 250 g de cenoura
- 100 g de queijo ralado
- 1 colher de fermento em pó
- 1 cebola
- 3 ovos



Modo de preparo

Derreter a manteiga, dourar a cebola, juntar a farinha e deixar tostar. Juntar o leite, deixar engrossar; Retirar do fogo e juntar o queijo e as gemas batidas e os legumes previamente cozidos em água e sal e bem picados; Quase na hora de servir bata as claras em neve e juntar o fermento; Misturar e despejar na forma untada e polvilhada com farinha de rosca.