

Soufflé de ovos



Ingredientes: 4 unidade de ovos
6 unidade de claras
4 unidade de gemas
50 grama de margarina
2 colher de sopa de farinha de trigo
0,5 litro de leite
4 colher de sopa de queijo ralado
0 totaste de sal & pimenta
0 totaste de noz moscada
0 totaste de queijo para polvilhar

Instruções de preparação:

Num tacho, derreta a margarina. Adicione a farinha, mexendo sempre. Junte o leite e deixe ferver até engrossar, sem parar de mexer. Retire do lume. À parte, bata as claras em castelo, juntando uma pitada de sal. Junte o queijo, as gemas, a pimenta, o sal e a noz moscada à mistura do leite com a farinha. Em seguida, envolva cuidadosamente as claras. Unte uma forma grande e alta e encha-a com 2/3 da massa. Leve ao forno pré-aquecido durante 15 minutos. Retire do forno e parta sobre o soufflé os quatro ovos inteiros, um a um. Junte a restante massa, polvilhe com o queijo ralado e leve novamente ao forno, durante mais 10 minutos.

Sugestões Adicionais: