



RECEITAS DA FIA

Suflê de queijo

www.receitasdafia.com/receitas/sufle-de-queijo

Encante-se com nosso Suflê de Queijo, uma delícia aerada e cremosa que derrete na boca. Uma experiência gastronômica que vai te fazer querer repetir sempre!

 60 min

 5 porções

Ingredientes

- 40 g de [manteiga](#)
- 40 g de [farinha de trigo](#)
- 400 ml de [leite](#)
- Sal a gosto
- Noz-moscada a gosto
- 4 [ovos](#) (gemas e claras separadas)
- 100 g de queijo [mussarela](#) ralado

Modo de Preparo

1. Em uma panela em fogo médio, derreta a manteiga.
2. Adicione a farinha, misture bem para evitar empelotar e cozinhe-a até ficar levemente dourada.
3. Gradualmente, adicione o leite à panela, mexendo constantemente.
4. Tempere o molho com sal e noz-moscada, misture bem e desligue o fogo.
5. Adicione as gemas e o queijo ralado ao molho, misturando até ficar homogêneo. Reserve.
6. Em uma tigela, bata as claras em neve até obter picos firmes.
7. Com cuidado, incorpore as claras em neve ao molho, fazendo movimentos delicados de baixo para cima.
8. Transfira o creme para pequenas formas pequena untada e enfarinhada, deixando dois dedos de espaço.
9. Polvilhe queijo ralado por cima.
10. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C em banho-maria, por aproximadamente 30 minutos, até o suflê crescer e dourar.
11. Sirva e desfrute dessa delícia irresistível.
12. Bom apetite!