



EXPERIMENTE O
DELICIOSO SABOR DO
QUEIJO MINAS PADRÃO
Sertanorte



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS.



www.sertanorte.com

 /Sertanorte  @sertanorte

SOUFLÊ DE QUEIJO Sertanorte

Uma receita super
deliciosa com o nosso
queijo minas padrão!

Ingredientes:

- 1 xícara bem cheia de pedacinhos de Queijo Minas Padrão Sertanorte
- 2 colheres de Queijo Parmesão Ralado Sertanorte
- 4 ovos
- 2 xícaras de leite
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- Sal a gosto
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 colher de sopa de Manteiga Sertanorte

Modo de preparo:

1. Doure a farinha na manteiga, e, sempre mexendo, vá adicionando o leite.
2. Afaste a panela do fogo, deixe amornar, adicione as gemas, bata bem e torne a levar ao fogo
3. Tempere com sal e pimenta-do-reino.
4. Deixe ferver por poucos minutos e torne a retirar do fogo.
5. Bata até amornar, adicione o queijo minas, o queijo parmesão e por último as claras em neve.
6. Misture com cuidado, sem bater, despeje em recipientes untados e asse em forno quente.
7. Ele cresce bem. Deixe que doure um pouco.
8. Sirva quente.

