



**PROVOPAR-PR**  
**AÇÃO SOCIAL**

## **SOUFLE DE QUEIJO**

**NEUSA M. VARELLA BOMTEMPO**



### **INGREDIENTES:**

- 4 - colheres de (sopa) de manteiga
- 3 - colheres de (sopa) de farinha de trigo.
- 3 - copos de leite
- 3 - gemas (peneiradas)
- 2 - colheres de sopa de queijo ralado
- 300 - gr de queijo mussarela
- 1 - pitada de sal

### **MODO DE PREPARO**

Coloque a manteiga em uma frigideira e leve ao fogo, médio, junte a farinha de trigo e vá mexendo até a manteiga derreter, tire do fogo e acrescente o leite aos poucos, leve ao fogo novamente, sempre mexendo para não empelotar, quando perceber que está se formando bolas tire do fogo e mexa com cuidado e leve ao fogo novamente, até se formar uma massa homogênea.

Divida o creme em duas partes, uma camada de creme coloque na travessa marinex que pode ir ao forno, recheie com o queijo mussarela e cubra com o restante do creme.

Bata as claras em neve com uma pitada de sal, coloque sobre o creme e leve ao forno para dourar.