

Mayra

Alimentação infantil

Sufê de fubá com queijo

Equipe Mayra A. · Tuesday, July 8th, 2014



Receita desenvolvida exclusivamente para [Escolinha Walita](#), foto [Elisa Correa](#)

Ingredientes

4 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de fubá
2 xícaras de leite
½ xícara de queijo minas frescal em cubos pequenos
4 ovos (separados em gemas e claras)
1 colher de chá de sal
noz moscada (ralada na hora, de preferência)

Modo de preparo

1. Untar uma fôrma para suflês e reservar.
2. Numa panela, colocar o leite, juntar o fubá aos poucos e misturar bem.
3. Levar ao fogo médio, mexendo sem parar, para não empelotar, até obter uma mistura lisa e consistente.
4. Temperar com sal e acrescentar a manteiga. Deixar amornar.

5. Em um recipiente, bater as gemas, juntar o queijo e misturar ao fubá quase frio.
6. Bater as claras em neve (bem firme) e adicionar à mistura mexendo delicadamente.
7. Despejar na fôrma untada e levar ao forno médio (180°C), pré-aquecido, de 30 a 40 minutos ou até que o suflê esteja fofo e dourado na superfície.

Rendimento: 04 porções

Dificuldade: Média

Tempo: 50 minutos

This entry was posted on Tuesday, July 8th, 2014 at 9:50 am and is filed under [Acompanhamento](#), [fubá](#), [Home](#), [Para bebê](#), [queijo](#), [Receitas](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.