

Suflê de Arroz



Tempo de preparo:
40 min

Rendimento:
4 porções

Tipo:
Massas

Nível:
Fácil

Ingredientes

2 xícaras (chá) de Arroz Solito Premium

1 colher (sopa) de queijo ralado

1 colher (sopa) de margarina

1 e ½ xícara (chá) de leite

3 ovos

Sal

Modo de preparo

1. Triture o arroz cozinho no processador.
2. Junte as gemas, a margarina, o leite e sal a gosto e batendo bem.
3. Adicione as claras em neve e misture rapidamente.
4. Despeje a massa em 4 ramequins untados.
5. Polvilhe o queijo por cima e leve ao forno médio preaquecido (180°C) por cerca de 30 minutos ou até crescer e dourar.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br