

Suflê de Queijo



Ingredientes

- 40g de manteiga
- 40g de farinha de trigo
- 400ml de leite
- Noz-moscada
- Pimenta-do-reino
- 4 ovos
- 150g de queijo ralado (suíço, coalho ou meia cura)
- Sal a gosto

Modo de preparo

- Em uma caçarola, colocar a manteiga até derreter em fogo médio, juntar a farinha e misturar sem deixar dourar, pois o creme tem que ficar branco. Adicionar o leite pouco a pouco mexendo sem parar até ficar cremoso. Temperar com noz-moscada (cuidado, usar pouco) e pimenta-do-reino. Tire do fogo e reserve
- Enquanto isso, rale o queijo e separe as gemas das claras. Junte o queijo ao creme e misture. Quando o creme estiver morno junte as gemas
- Bata as claras em neve com uma pitada de sal até estar bem montada. Misture as claras ao creme, mexendo de baixo para cima sem bater, devagar, até ficar homogênea a massa. Acerte o sal
- Unte a tigela que irá assar o suflê com manteiga e

queijo ralado. Coloque o creme dois dedos abaixo da borda da tigela e leve ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 25 minutos ou até estar dourado.