

Suflet de Cenoura

Tipo: prato salgado

Ingredientes

- 2 chávenas (xícaras) de molho branco
- 1 kg de cenoura ralada
- 2 colheres de sopa de margarina vegetal
- sal e condimentos à gosto
- 4 ovos

Preparação

Deixar cozer a cenoura ralada na margarina durante 10min. em lume brando.

Juntar o molho branco, acrescentar as gemas dos ovos e finalmente acrescentar as claras em castelo.

Untar uma taça (bandeja) refrataria e levar ao forno deixando assar até dourar ou até estar firme.

Os suflets devem ser servidos logo que saiam do forno.

Bom apetite !