



## PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP  
[www.lojapontoverde.com.br](http://www.lojapontoverde.com.br) - Tel.: (11) 5182-5161

### Suflê de Folhas de Beterraba

#### ***Ingredientes***

- 1 ½ xícaras (chá) de folhas de beterrabas bem lavadas e picadas;
- 1 xícara (chá) de leite quente
- 2 colheres (sopa) de maisena;
- 1 colher (sopa) de manteiga ou óleo;
- 3 ovos (gemas separadas);
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado;
- sal a gosto

#### ***Modo de preparo***

Em uma panela derreta a manteiga.

Misture a farinha, mexendo bem.

Misture a maizena no leite, e vá acrescentando aos poucos, sempre mexendo, até ficar uma pasta homogênea.

Junte as 3 gemas, o queijo e as folhas da beterraba.

Por último, coloque as claras em neve misturando cuidadosamente.

Unte uma forma refratária, despeje a massa e leve ao forno pré-aquecido.