



Suflê de Queijo Branco e Manjericão Apto para celíacos

Ingredientes:

Queijo branco

3 colheres de sopa cheias

Manjericão desidratado

2 colheres de chá

Claras

2 unidades

Fécula de milho

1 colher de sopa

Sal e pimenta

a gosto

Modo de preparo

Bata as claras com o manjericão, o sal e a pimenta durante 2 minutos. Acrescente o resto dos ingredientes e misture bem. Coloque tudo no MiniSoufflé e cozinhe no micro-ondas por XX minutos em potência máxima. Deixe esfriar por 5 minutos e retire da forma. Utilizar ingredientes sem TACC permitidos

