



Sufê de Aipo, Queijo Azul e Nozes Apto para celiacos

Ingredientes:

Queijo azul

50 g

Claras

2 unidades

Queijo branco

3 colheres de sopa cheias

Fécula de milho

1 colher de sopa

Nozes sem casca

20 g

Sal e pimenta

a gosto

Modo de preparo

Bata as claras durante 2 minutos com sal e pimenta. Acrescente o queijo azul e amasse com um garfo até que se desintegre. Acrescente o resto dos ingredientes e misture bem. Despeje a preparação no MiniSoufflé até encher $\frac{3}{4}$ do recipiente e cozinhe por 2 minutos. Deixe esfriar por 5 minutos e retire da forma.

