



Melezatkan!



Souffle Keju

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 1 1/2 sdm margarin
- 2 1/2 sdm tepung terigu
- 200 ml [Sasa Santan Cair](#)
- 100 gr keju krim
- 100 gr keju parmesan
- 3 btr telur, pisahkan putih dan kuningnya
- Garam dan merica bubuk, secukupnya
- 50 gr keju cheddar parut

CARA MEMBUAT

1. Panaskan margarin di wajan hingga mencair. Masukkan tepung perlahan sambil diaduk hingga tercampur rata.
2. Tuang Sasa Santan Cair, aduk rata. Masukkan cream cheese dan keju parmesan, masak sambil terus aduk rata. Tambahkan garam dan merica bubuk, aduk rata kembali lalu angkat. Terakhir masukkan kuning telur, aduk rata lalu sisihkan.
3. Kocok putih telur hingga mengembang dan menjadi kaku, kemudian tuang adonan keju ke dalamnya dan aduk rata secara perlahan.
4. Tuang adonan ke dalam cup tahan panas berdiameter 7 cm kemudian taburi keju parut. Lakukan hingga adonan habis. Panggang di dalam oven panas hingga kecokelatan atau hingga matang.
5. Sajikan Souffle selagi hangat.