

Υπέροχο σουφλέ τυριού!

/ Ε



Υλικά:

50 γρ. βούτυρο
40 γρ. αλεύρι
4 αυγά
70 γρ. τριμμένη γραβιέρα
1/4 του λίτρου γάλα
μοσχοκάρυδο
αλάτι, πιπέρι

Προετοιμασία:

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 120 βαθμούς κελσίου.

Σε μια κατσαρόλα ανακατεύετε, σε χαμηλή φωτιά, το βούτυρο και το αλεύρι μέχρι να πάρουν μια βράση.

Προσθέτετε τε σταδιακά και λίγο λίγο το κρύο γάλα, το μοσχοκάρυδο, το αλατοπίπερο και τα χτυπάτε εως ότου να γίνει παχύρευστο το μείγμα μας. Το βγάζετε από τη φωτιά και προσθέτετε τε με γρήγορες κινήσεις το τυρί και τους κρόκους από τα αυγά. [\(περισσότερα...\)](#)