

# LEMON SOUFFLÉS

## INGREDIENTES

8 limões grandes

3 ovos

1/2 xícara de açúcar

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

açúcar de confeitiro

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 175 graus.

Forre uma assadeira com papel manteiga.

Fatia da haste dos limões para que eles possam ficar na horizontal e corte a outra extremidade da ponta de cada limão.

Retire a polpa colocando em uma peneira e esprema o suco da polpa.

Reserve para mais tarde.

Em uma tigela à prova de calor, misture as gemas de ovo, 1/4 xícara de açúcar, 1/4 xícara reservados suco de limão e farinha e bata até ficar um amarelo pálido.

Coloque a tigela sobre uma panela de água fervente e continue batendo por cerca de 8 minutos, até que engrosse.

Retire do fogo e bata com a batedeira por aproximadamente 10 minutos.

Transfira para uma tigela limpa e reserve.

Em uma tigela média, misture as claras com o açúcar 1/4 xícara restante e bata com a batedeira em velocidade baixa até formar uma espuma. lentamente, aumente a velocidade da batedeira até que o Misture cerca de 1/3 do merengue com a gema, em seguida, acrescente o restante.

Encha as cascas de limão com o merengue até um pouco abaixo da borda.

Asse por aproximadamente 14 a 17 minutos, até que os topos estejam cerca de 1 polegada acima das cascas.

Sirva imediatamente, decorado com açúcar de confeitiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17289-lemon-souffles.html>