

SUFLÊ DE BANANA QUENTE

INGREDIENTES

4 claras em neve
3 bananas amaçadas (maduras)
1 colher (chá) de suco de limão
25 g de açúcar cristal
canela a gosto

MODO DE PREPARO

Bata as claras numa batedeira (planetária) até que fiquem com textura de "neve".
Coloque as bananas em um prato de copa ou tigela, e amasse-a com o garfo.
Depois adicione o suco de limão.
Lentamente, vá colocando o açúcar nas claras em neve.
Depois, lentamente vá colocando a banana e o limão, as claras com açúcar e mexa um pouco à mão.
Coloque canela a gosto.
Coloque-o no forno a 220° C, por 25 minutos.
Depois do tempo de assar, retire-o do forno e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21055-sufle-de-banana-quente.html>