

SUFLÊ DE BANANA QUENTE

INGREDIENTES

4 claras em neve

3 bananas amolecidas (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>