

SOUFFLÉ DE NUTELLA

INGREDIENTES

200 g de nutella

6 ovos

40 g de amido de milho

120 g de açúcar

1 sachê de açúcar com baunilha

15 g de manteiga

açúcar de confeiteiro para polvilhar

MODO DE PREPARO

Derreta a nutella em banho-maria.

Quebre os ovos e separe as claras das gemas.

Em uma tigela, peneire o amido de milho e misture com 60 g de açúcar.

Incorpore na nutella derretida as gemas (2 por vez) e, em seguida, acrescente o açúcar com baunilha. Por fim, acrescente a mistura feita com amido de milho e o açúcar.

Preaqueça o forno a 220º C.

Bata as claras em neve até o ponto de formar picos.

Adicione 50 g de açúcar.

Incorpore as claras batidas em neve à mistura da nutella, revolvendo a massa sem batê-la.

Unte com manteiga 6 forminhas para suflê ou 6 forminhas cilíndricas e polvilhe com os 10 g de açúcar restantes.

Despeje a massa nas formas e leve os soufflés ao forno por 25 a 30 minutos.

Ao retirar do forno, polvilhe os soufflés com o açúcar de confeiteiro e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26644-souffle-de-nutella.html>