

SOUFLÉ DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 kg de chocolate meio amargo picado

500 g de manteiga

150 g de açúcar

12 gemas

12 clara

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha de inox, coloque o chocolate picado e a manteiga para derreter em banho-maria.

Mexe, até derreter o chocolate e amanteiga.

Em uma vasilha, coloca a gema e 100 g de açúcar, sempre mexendo para misturar.

Coloque a clara em uma batedeira e acrescente 50 g de açúcar, leve a geladeira por 4 minutos.

Coloque a clara para bater na batedeira, até ficar em ponto de neve.

Coloque a gema no chocolate já derretido, sempre misturando.

Depois, coloque a clara em neve no chocolate.

Mexe sempre, de baixo para cima, suavemente, até virar uma mistura homogênea, bem cremoso.

Unte uma forma com manteiga e açúcar, para não grudar e fica melhor para crescer o soufflé.

Coloque a mistura na forma, não encha muito a forma, que o soufflé vai subir.

Em seguida, leve ao forno a 200°C por 8 minutos.

Sirva quente, com sorvete de creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27305-soufle-de-chocolate.html>