

SOUFLÉ ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

400 g de goiabada em cubinhos

1/2 xícara (chá) de água

6 claras grandes

1 pitada de sal

150 g de requeijão cremoso

manteiga para untar

farinha de rosca para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque 3/4 da goiabada com a água, em uma panela, leve ao fogo baixo, mexendo sempre até derreter completamente e formar uma geleia firme.

Espere esfriar.

Bata as claras em neve e, assim que começarem a crescer, acrescente o sal.

Junte a geleia de goiabada aos poucos e continue batendo até incorporar completamente.

Desligue a batedeira e incorpore a goiabada em cubinhos restantes.

Despeje a mistura em vasilhas de cerâmica próprias para suflê, untadas com manteiga e polvilhadas com farinha (preencha 3/4 de cada uma).

Arrume as forminhas numa forma maior e leve ao forno médio preaquecido (200°C) até dourar a superfície (12 minutos à 15 minutos).

Retire do forno, cubra com uma colher de requeijão.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29776-soufle-romeu-e-julieta.html>