

SOUFLÉ DE AMEIXA PRETA

INGREDIENTES

- 1 copo americano de açúcar
- 1/2 copo americano de água
- 150 g de ameixa preta sem caroço
- 1 lata de creme de leite gelado e sem soro
- 3 claras em neve

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a ameixa picada, o açúcar e a água.

Deixe até ferver, quando começar a ferver mexa até reduzir a água.

Coloque em um refratário e deixe esfriar.

Depois de frio acrescente o creme de leite e misture bem.

Coloque a clara em neve aos poucos e mexa lentamente até incorporar toda a clara à mistura.

Feche com filme plástico e leve à geladeira por uma hora. Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35808-soufle-de-ameixa-preta.html>