

SOUFLÉ DE MAÇÃ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga para untar
- 6 colheres de açúcar
- 4 gemas
- 4 claras
- 4 maçãs médias raladas sem casca

MODO DE PREPARO

Unte um refratário com a manteiga.

Em seguida misture o leite condensado com as gemas ,despeje no refratário, por cima deste creme.

Acrescente as maçãs raladas ,leve ao forno o creme com as maçãs até corarem.Bata as claras em neve e misture o açúcar.Junte o suspiro com o creme já dourado e leve por mais uns 10 minutos no forno até o suspiro dourar.Leve à geladeira e depois é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40635-soufle-de-maca.html>