

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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