SOUFLÉ DE OVOS

INGREDIENTES

6 gemas

6 claras

12 colheres sopa de açúcar

1 copo americano de leite morno

MODO DE PREPARO

Bater as gemas com seis colheres de açúcar, até formar um creme bem fofo.

Desligar a batedeira e acrescentar o leite mexendo sempre.

Despejar em um refratário e levar ao forno preaquecido a 180ºC , não deixar ficar duro o creme, só dourar por cima.

Bater as claras em neve, bem firmes, e colocar as outras seis colheres de açúcar batendo bem.

Retire o doce de ovos do forno e por cima coloque o suspiro e leve outra vez ao forno para dourar o suspiro.

Uma delícia sirva quente com vinho do Porto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40896-soufle-de-ovos.html