

ÎLE FLOTANT

INGREDIENTES

5 claras grandes

10 colheres de sopa (bem cheias) de açúcar

1 colher de chá de essência de amêndoas

$\frac{3}{4}$ xícara de amêndoas descascadas, picadas e torradas

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Acrescente o açúcar aos poucos sempre batendo até o ponto de suspiro e a essência de amêndoas.

Adicione as amêndoas picadas. Mexa com delicadeza.

Coloque em uma forma com buraco e caramelizada. Comprima um pouco para que não fique áreas com bolhas de ar.

Leve ao forno em banho-maria por mais ou menos 1 hora em o forno médio com 1 cm de abertura (coloque uma colher de pau na porta do forno).

Deixe esfriar e desenforme.

Para desenformar com facilidade aqueça a forma.

Pode congelar, mas antes de desenformar tem que levar a forma ao fogo para derreter a calda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43894-ile-flotant.html>