SOUFLÉ DE AMORA

INGREDIENTES

Manteiga para untar

Açúcar para polvilhar

1/2 xícara (145 g) de geleia de amora

2 colheres (sopa) (30 ml) de conhaque

4 claras

4 gemas

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura alta (220ºC).

Unte com manteiga 5 forminhas individuais para suflê com 10 cm de diâmetro cada uma.

Polvilhe-as com açúcar, movimentando-as em todas as direções para o açúcar aderir completamente às paredes das mesmas.

Deixe à parte até a hora de utilizar.

Em uma tigela pequena, coloque a geleia, junte o conhaque e misture bem.

Deixe à parte.

Coloque as claras na tigela da batedeira e bata até obter uma mistura em ponto de neve firme.

Deixe à parte.

Em outra tigela, ponha as gemas e bata na batedeira até obter um creme claro e fofo.

Acrescente a geleia com o conhaque ao creme de gemas e bata um pouco mais, só para incorporar os ingredientes.

Retire da batedeira,junte as claras em neve e, usando uma colher grande ou espátula de silicone, misture delicadamente fazendo movimentos de baixo para cima, procurando não perder o volume da mistura.

Divida a mistura pelas forminhas preparadas, coloque numa assadeira e leve ao forno preaquecido, por 12 minutos ou até os souflés ficarem crescidos e levemente dourados.

Retire do forno e sirva imediatamente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46598-soufle-de-amora.html