SOUFLÉ DE GOIABADA E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

3 claras

1/2 vidro de goiabada light

4 colheres (sopa) de requeijão light (para acompanhar)

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve até que fiquem firmes.

Desligue a batedeira e misture o doce de goiaba delicadamente, com uma colher.

Distribua a mistura em refratários individuais para souflé.

Leve ao forno médio, preaquecido, asse por 8 minutos ou até o souflé estufar.

Sirva quente com requeijão light por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50785-soufle-de-goiabada-e-requeijao.html