SOUFLÉ DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de leite

3 ovos (claras e gemas separadas)

4 colhes (sopa) de manteiga

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de brigadeiro (comprado pronto)

Margarina para untar

Açúcar para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata o leite e as gemas no liquidificador até homogeneizar.

Em uma panela, coloque a manteiga, a farinha e leve ao fogo médio, mexendo bem. Acrescente o creme do liquidificador aos poucos, mexendo sempre até cozinhar e engrossar. Retire do fogo e misture como brigadeiro até incorporar e reserve. Na batedeira, bata as claras em neve e misture ao creme anterior delicadamente, com uma colher. Coloque em um refratário(20 cm) untado e polvilhado com açúcar. Leve ao forno médio, preaquecido, até crescer e dourar. Retire e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52714-soufle-de-brigadeiro.html