

SOUFLÉ DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- Açúcar
- 4 ovos separados
- 1/2 xícara de água fria
- 1/3 xícara de suco de limão
- Casca ralada de 1 limão
- 1/8 de colher de chá de corante verde para alimentos
- 1 xícara de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela para banho-Maria, coloque a gelatina em pó e 1/4 de xícara de açúcar. Mexa até que fique bem misturado. Reserve.

Em uma tigela pequena, usando o batedor de arame, bata as gemas com a água fria e o suco de limão até que estejam bem amalgamados.

Adicione à mistura de gelatina, mexa bem e leve ao fogo em água quente mas não fervente.

Deixe cozinhar até que fique suficientemente consistente para cobrir uma colher de metal, mexendo constantemente.

Retire do fogo, adicione 1 colher de chá de casca de limão ralada e o corante e despeje a mistura numa tigela grande.

Deixe esfriar em temperatura ambiente, misturando de vez em quando.

Numa tigela pequena, com a batedeira em velocidade alta, bata as claras até formarem picos moles.

Acrescente aos poucos 1/2 xícaras de açúcar, sempre batendo em velocidade alta, até que esteja completamente dissolvido e a mistura forme picos firme. Coloque na tigela com a mistura cozida em banho-maria e misture delicadamente.

Numa tigela pequena, com a batedeira em velocidade média, bata o creme de leite até o ponto de chantilly, carecente-o à mistura de limão e às claras batidas em neve e mexa delicadamente, até obter uma mistura homogênea. Despeje-a na fôrma para suflê preparada e leve-a à geladeira até que esteja firme, cerca de 3 horas. Retire cuidadosamente o colarinho de papel de alumínio e salpique sobre a superfície a casca de limão ralada restante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55125-soufle-de-limao.html>