



Suflê de Romeu e Julieta

Tempo de Preparo:

🕒 00:45

Rende:

🍽️ 7 Porções

Ingredientes

Suflê:

- Manteiga Sem Sal Tirolez e açúcar para untar e polvilhar
- 4 ovos com claras e gemas separadas (280 g)
- ¼ de colher (chá) de sal
- 1 embalagem de Creme de Queijo Minas Frescal
- ¼ de xícara (chá) de açúcar (40 g)

Calda:

- 1 xícara (chá) de goiabada cremosa (150 g)

Modo de Preparo

Suflê: Unte 8 ramequins - pequeno pote de cerâmica - (7,5 cm de diâmetro) e polvilhe açúcar sobre o fundo. Na batedeira, bata as claras em neve e adicione o sal.

Em outra tigela, bata o Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez com as gemas e o açúcar, em velocidade máxima, por 3 minutos.

Adicione as claras em neve e misture com um garfo ou fouet delicadamente, de baixo para cima.

Distribua a massa nos ramequins e asse em temperatura de 180°C por 25 minutos.

Adicione as claras em neve e misture com um garfo ou fouet delicadamente, de baixo para cima.

Enquanto o suflê assa, faça a calda: bata a goiabada com um garfo ou fouet para deixá-la mais cremosa.

Montagem: cubra o suflê com a calda de goiabada ou sirva a calda à parte em um pote menor. Agora, é só servir!