

Soufflé de morangos



Ingredientes: 60 grama de açúcar
4 colher de sopa de leite
200 grama de morangos
5 unidade de ovos
0 totaste de sal
0 totaste de manteiga
0 totaste de chantilly

Instruções de preparação:

Ligue o forno a uma temperatura moderada. Lave os morangos, eliminando os pés. Escorra-os bem e esmague-os com um garfo até obter um puré. Reserve. Separe as claras das gemas. Bata as gemas com o leite e o açúcar. Em seguida, bata as claras em castelo com uma pitada de sal. Junte com o preparado e acrescente o puré de morango, envolvendo delicadamente, sem bater. Despeje numa forma de soufflé untada com margarina. Leve ao forno já quente, a 170°. Passados 35 minutos, ou quando a superfície estiver levemente dourada, retire do forno. Decore o soufflé com flores de chantilly feitas com o saco de pasteleiro.

Sugestões Adicionais: