

Souflê de tangerina

De Addicted

Uma receita simples e surpreendente de um soufflê doce, feito com tangerinas, claras e açúcar.



Tipo de receita: Sobremesa

Número de doses: 2 porções

Preparação 10 min

Cozedura: 20 min

Pronto em: 30 min

Ingredientes

2 claras de ovo grandes

40 gr de açúcar em pó

30 ml de sumo de tangerina

raspa das tangerinas

1 pitada de sal

manteiga para untar

Preparação

Passo 1

Unte bem dois ramequins com manteiga e reserve.

Passo 2

Bata as claras em castelo com uma pitada de sal e quando estiverem firmes adicione o açúcar aos poucos.

Passo 3

Acrescente o sumo de tangerina e a raspa e envolva com cuidado.

Passo 4

Distribua a massa pelas duas formas e leve ao forno pré-aquecido a 200°C por cerca de 15 minutos, até ficar dourado.

Passo 5

Retire do forno e sirva imediatamente.

<https://pt.petitchef.com/receitas/sobremesa/soufle-de-tangerina-fid-1511265>



São Paulo, SP, 28 Fevereiro de 2018

Mkmouse