

SOUFLÉ DE NUTELLA

INGREDIENTES

4 claras e 2 gemas de ovo
100 g de Nutella
45 g de açúcar para o bowl
18 g de açúcar para os ramekins
15 g de manteiga amolecida
3 ml de extrato de baunilha
1 pitada de sal
3 g de bitartarato de potássio (opcional)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 190º C

Despeje açúcar no fundo e nos lados dos ramekins, retirando o açúcar extravasado e colocando em outro ramekim

Em outro bowl, use uma batedeira, em velocidade média, para bater as claras com a pitada de sal (e, opcionalmente, com o bitartarato de potássio), durante 4 minutos ou até formar uma mistura capaz de permanecer parada caso inclinado o bowl

Coloque um terço da mistura anterior no bowl que contém a Nutella e as gemas de ovo, mexendo e incorporando lentamente as misturas, fazendo um movimento similar de um “U”

Divida a mistura final entre os ramekins e asse na grade do meio do forno por 15 à 17 minutos, ou até eles incharem para cima, apresentando ainda o centro amolecido

Sirva imediatamente

Dicas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1195-soufle-de-nutella.html>