

Suflê de Goiabada

A goiabada com queijo, também conhecida como "Romeu e Julieta" é uma combinação tradicional brasileira. Nesta versão, são servidos como suflê.

🕒 Preparação 30 minutos 🕒 Total 30 minutos 10 porções

Ingredientes

ou

425 gramas de goiabada

ou

8 claras (264 g)

ou

1 pitada de sal

ou

200 gramas de creme de queijo (queijo cremoso)

ou

350 ml de leite de vaca integral

Método de preparo

1

Em uma panela, derreta a goiabada em fogo baixo para ficar mais fácil de incorporar na receita. À parte, em uma batedeira, bata as claras em neve. Junte o sal e aos poucos a goiabada. Misture até ficar homogêneo.

2

Distribua em ramequins ou formas de silicone para cupcake. Asse em forno pré-aquecido a 160 °C por 10 minutos, até crescer. Aumente a temperatura para dourar o suflê.

3

Para a calda, separe uma panela em banho-maria. Adicione o leite com o creme de queijo e deixe cozinhar por cerca de 20 minutos. Bata com um fouet até incorporar e formar uma calda lisa. Espere esfriar.

4

O suflê deve ser servido imediatamente, ainda quente, com a calda queijo.