

Suflê de Goiabada com calda de Catupiry

Vamos fazer para 04 porções dessa sobremesa maravilhosa!



Ingredientes:

- 3 claras
- 6 colheres de goiabada pastosa (se comprar a tipo cascão tem que derreter numa panela com um pouquinho de água).

Modo de fazer: Bata as claras em neve e adicione a goiabada aos poucos ate incorporar as claras com um fouet. Depois ponha em formas individuais e coloque para assar em torno de 25 minutos.

Para a calda.

Ingredientes:

- 3 colheres se catupiry
- 1/2 xícara de creme de leite fresco
- 3 colheres de leite condensado

Modo de fazer: Enquanto o suflê estiver assando misture todos os ingredientes numa panela ate aquecer e ficar homogêneo.

Depois de assado, coloque a calda por cima, ou se preferir coloque numa molheira para que os convidados se sirvam a vontade.



TEMPO: 35 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$