Sobremesas

SUFLÉ COM GRAND MARNIER®

Receita Oficial
Médio
28 Min.
6 Doses

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 5 CL LICOR GRAND MARNIER®
- 1 C. DE SOPA DE FARINHA (15 G)
- 120 G AÇÚCAR
- 20 G MANTEIGA

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 200 ºC (T. 6-7). Separe as claras das gemas. Coloque as gemas, o licor Grand Marnier® e a farinha na taça com o acessório batedor. Misture na velocidade 7 durante 3 min. Transfira para uma taça grande. Lave a taça de preparação.

2. Coloque as claras e 80 g de açúcar na taça com o acessório batedor. Misture na velocidade 7 durante 6 min. Unte 6 formas individuais com a manteiga amolecida e polvilhe-as com o restante açúcar.

3. Incorpore um terço das claras em castelo nas gemas batendo energicamente. De seguida, junte as restantes claras e misture cuidadosamente com a espátula. Encha até ao limite de cada forma. Alise a superfície e limpe a borda das formas. Leve ao forno e deixe cozer durante 8 min. Sirva de imediato.