

SUFLÉ DE QUEIJO



CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Coloque a farinha, o leite e a noz-moscada na taça com o acessório batedor. Tempere com sal e pimenta e misture na velocidade 7 durante 1 min. Junte a manteiga e seleccione o programa para molhos durante 8 min. na velocidade 4 a 90 °C.
2. Separe as claras das gemas. No final do programa, junte o queijo gruyère e misture durante 45 seg. na velocidade Se necessário, misture durante mais 30 seg. Junte as gemas e misture durante 45 seg. Deite a mistura numa taça grande e lave a taça de preparação.
3. Coloque as claras e uma pitada de sal na taça equipada com a misturadora. Ligue o aparelho na velocidade 7 durante 7 min. 30 seg., sem a tampa de regulação de vapor.
4. Unte uma forma para suflé. Misture delicadamente as claras em castelo à preparação anterior. Deite a massa na forma e leve a cozer no forno durante 30-35 min. sem abrir a porta do forno. Sirva de imediato.

INGREDIENTES

- 40 G FARINHA
- 40 G MANTEIGA
- 50 CL LEITE MEIO GORDO
- 1 PITADA DE NOZ-MOSCADA
- 150 G QUEIJO GRUYÈRE RALADO
- 5 OVOS
- SAL
- PIMENTA