

Suflê de Chocolate

Sobremesa deliciosa, linda e fácil. Receita do Chef que adoramos Claude Troisgros.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 5 gemas;
- 100 g de açúcar;

- 140 g de manteiga;
- 150 g de chocolate em pó;
- 5 claras;
- pitada de sal;
- Glaçucar para polvilhar.

Modo de preparo:

Em banho maria, coloque o chocolate para amolecer junto com a manteiga. Faça uma gemada, batendo as cinco gemas com cinquenta gramas de açúcar até ficar branca. Misture a gemada com o chocolate derretido e reserve. Bata as claras em neve com uma pitada de sal, e adicione o restante do açúcar. Depois incorpore suavemente as claras a mistura. E leve ao forno (150º) por 15 minutos.

TEMPO: 25 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$