

# 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: \$

---

# Suflê de batata com bacalhau

Hoje vamos fazer uma receita que eu particularmente adoro! Suflê de batatas com bacalhau para 06 pessoas.



Ingredientes:

- 1/2 Kg de bacalhau dessalgado;
- 1 alho inteiro;
- 4 batatas médias;
- 1/2 litro de leite;
- 4 colheres (sopa) de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de farinha de rosca;
- 4 colheres (sopa) de queijo ralado;
- 4 ovos.

Mode de fazer: Cozinhe o bacalhau no leite com uma cabeça de alho cortada ao meio, desfie e reserve. Coe o leite e reserve também. Separe as claras e bata em ponto de neve. Em outra panela cozinhe a batata, e faça um purê, amassando-as e

misturando com 2 xícaras do leite de cozimento do bacalhau, a manteiga, as gemas e 3 colheres do queijo ralado.



Misture o purê com o bacalhau e vá colocando as claras aos poucos para ficar bem aerado. Coloque essa mistura em forminhas untadas com manteiga e polvilhadas de farinha de rosca, salpique com queijo ralado e leve ao forno pre-aquecido por 20 a 25 minutos (até dourar) a 180 graus. Sirva imediatamente.



[clique para ampliar](#)





[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$