

Sufê de Doce de Leite

4 porções



Fácil de preparar

up to 40 Min.



Ingredientes:

Ingredientes:

- 4 unidades Claras de Ovo
- 1 pitada de Sal
- 400 g Doce de Leite
- 1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- Sorvete de creme e calda para acompanhar

Preparo:

Bata as claras com o sal na batedeira até ficar em ponto de neve. Misture delicadamente com o doce de leite e o **Fermento em Pó Químico Dr. Oetker** e divida entre refratários individuais pequenos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Retire e sirva em seguida com sorvete de creme e calda.