

O MISTÉRIO
SOUFFLÉ DE CHOCOLATE
DIFICULDADE MÉDIA / PARA 4 PESSOAS
RESSALTE A QUALIDADE DESTA
SOBREMESA ACOMPANHE-A COM
GATONEGRO 9 LIVES RESERVA CABERNET SAUVIGNON

INGREDIENTES

3 colheres de sopa de leite, 5 e 1/2 colheres de sopa de açúcar, 120 g de chocolate amargo, 3 claras de ovos, Uma pitada de sal, 2 gemas, 1 colher de cacau, Leite caramelizado (a gosto), Nozes (a gosto), Chocolate (a gosto), Manteiga e açúcar para untar de pão de ló

Aqueça o leite e o açúcar em uma panela. Adicione o chocolate amargo já picado em pedaços pequenos. Misture o chocolate quente com as gemas e adicione uma colher de sopa de cacau.

Bata a clara dos ovos com uma pitada de sal até obter uma consistência macia e esponjosa. Combine o ovo batido com a mistura de chocolate que você preparou antes.

Coloque o leite caramelizado e as nozes em algumas das formas de pão de ló, e pedaços de chocolate nas outras. Despeje a mistura de suflê nas formas e asse por 15 minutos em um forno pré-aquecido a 180°C (356°F).

Para terminar, complemente o sabor mágico deste prazer noturno com os aromas frutados do GatoNegro 9 Lives Cabernet Sauvignon.

Dica: Coloque nas formas quantidades abundantes de manteiga e açúcar para que os suflês não grudem nas bordas.