

Receita de Amandier, Bolo de Amêndoas sem Glúten

Quer comer bolo sem (muita) culpa? Então confira essa receita deliciosa de Bolo de Amêndoas Sem Glúten, com bergamota, sem farinha e muito pouco açúcar. Delícia

Receita de Waffle de Liège (Gaufre de Liège)

Hoje temos uma receita belga muito popular (que não faço muito, confesso, pois acho facilmente pronto para comprar). Veja como fazer Waffle de Liège (ou gaufre).

Como fazer Tarte Tatin

Mais uma receita inspirada no que vi no MasterChef! Veja como fazer a versão simplificada de Tarte Tatin de maçã. Se fizer, me conta aqui!

Receita de Pistache Crocante

Um preparo que serve para nozes, castanhas e amendoins e não apenas para pistache. Muito simples, mas que requer cuidado e atenção. Vem ver aqui!

Receita de Bolacha de Chocolate para o Halloween

Quebrando a sequência prometida com receita de Halloween. Veja como fazer estas deliciosas bolachas de chocolate. Receita fácil e prática!+++

Receita de Mousse de Chocolate Low Carb

Receita low carb de Mousse de Chocolate, versão tão deliciosa quanto a tradicional. Fácil e não é necessário adicionar gelatina. É fácil, poucos ingredientes.

Receita simples de Suflê de Chocolate

*Uma receita de **sufê de chocolate** que leva menos ingredientes do que os tradicionais (e bem por isso é bem mais fácil de fazer).*



Eu demorei muito para postar a minha receita de **Suflê de Chocolate** pelo fato de que ela não é a tradicional e fiquei com medo de ser criticada. Confesso. Mas o *Google photos* vem me lembrando dele de forma insistente e por isso resolvi

deixar o tradicionalismo de lado.

Digo isso porque se você pesquisar por aí, todos levaram farinha, alguns manteiga (na massa e não apenas para untar os ramekin's)...e no meu só tem chocolate, ovos e açúcar basicamente. Os motivos? Eu gosto de simplificar as coisas e se é de suflê de chocolate que estamos falando, não gosto de inventar moda (não vi nenhuma receita por aí que não tenha extras como pimenta, laranja, frutas, café...).

E como estou em plena dieta keto, achei por bem compartilhar uma receita de doce de forma que possa ser facilmente adaptada ao seu paladar. Sobre as possíveis adaptações que você pode fazer, favor leia a descrição da receita. Sobre a minha receita, sabe aquela teoria de que o "suflê é um mousse que foi assado"? Pois é assim que se formou o meu **Suflê de Chocolate** (easy recipe!)

Receita de Suflê de Chocolate

Ingredientes

- 1 ovo por ramekin (tamanho médio) ou porções que você deseja servir;
- 100 g de chocolate em barra (ou gotas), meio amargo para cada ramekin que deseja preparar;
- 50 g de açúcar (para cada ovo que usar);
- 50 g de manteiga;
- Manteiga e açúcar cristal para untar (e formar a camadinha crocante);
- 1 colher de Amaretto (opcional).



Modo de preparo

Comece untando os ramekin's com manteiga e açúcar. Pré-aqueça o forno em 190 graus. Derreta o chocolate com a manteiga em

banho maria. Se escolher usar chocolate branco (ou um chocolate com muita gordura), não adicione a manteiga e siga a receita normalmente. Quando o chocolate estiver derretido, retire do banho maria e reserve. Em um bowl, bata as gemas com o açúcar, até formar uma gemada bem aerada e firme.







Em um outro bowl, bata as claras em neve até que estejam bem firmes. Quando chocolate estiver em temperatura ambiente, adicione as gemas batidas com açúcar (se optar por colocar o

amaretto, misture na gema batida). Misture suavemente. Depois adicione 1/3 das claras em neve na mistura de chocolate e gemas. Misture bem. Depois adicione o restante das claras e misture de forma muito delicada, formando uma mistura aerada. Coloque nos ramekin's em quantidades mais ou menos iguais e leve ao forno para assar. Quando tiver crescido acima do ramekin (cerca de 15 min.) está assado.

Lembre que o interior deve ficar bem suculento e macio. Sirva imediatamente.





P.S.: a receita tradicional tem inúmeras variações e são de

*acordo com o gosto do cozinheiro. Geralmente levam mais ingredientes e o principal deles é farinha ou amido de milho e leite, para formar um creme (tipo patissier). Eu não sou muito fã, mas se preferir, só buscar por receita de “**suflê de chocolate**” no search do [Google](#) que encontrará muitas opções.*

Receita de Fatias Húngaras Recheadas com Nozes

Nem imaginava que a receita de Fatias Húngaras fosse popular no Brasil, mas é e aqui segue a minha versão, feita com nozes e doce de leite.

Receita de Paçoca de Castanha de Caju

Nem todo mundo tem tempo para fazer algo que pode comprar pronto, mas aos interessados, segue minha Receita de Paçoca de Castanha de Caju.+++

Cooking with Beer: Brownie de Nutella com Stout Onyx Amburana

Brownie de Nutella com Stout Amburana da Brasserie Atrium, mais uma receita de doce feito com cerveja para a nossa serie Cooking With Beer!!!+

Torta Rústica de Pêssego com Alecrim

Dica super fácil de Torta Rústica de Pêssego com Alecrim. Combinação incrível para quem gosta de receitas simples e de preparo rápido. Vem!!!

Bolo de Iogurte com Maçã e Amêndoas

Para quem não entendia de doces, não é que nessa pandemia virei doceira? Segue aí mais uma novidade: Bolo de Iogurte com Maçã e Amêndoas. Vem!

Receita de Cheesecake Basco ou Tarta de Queso Vasca

Mais simples do que o cheesecake tradicional, mas riquíssima em sabor, a Receita de Tarta de Queso Vasca é uma opção prática de sobremesa.+++

Receita de Brigadeiro de Goiabada

Uma receita simples que é mais uma ideia do que uma grande receita em si: Brigadeiro (ou docinho) de Goiabada. Vem conhecer essa delícia!!+++

Cooking with Beer: Tiramisù com sweet stout Kofi

Receita de Tiramisù com cerveja sweet stout Kofi da Brasserie Atrium em mais um post da serie Cooking with Beer. Sobremesa rápida e saborosa!+

Receita de Bolo de Coco Gelado

Não é a receita tradicional de Bolo de Coco Gelado, mas tem como mérito ser pelo menos um pouco menos calórica. Uma delícia para testar já!++

Brownie de Chocolate Branco com Nozes

Como fazer Brownie de Chocolate Branco com Nozes, receita deliciosa para adoçar o seu dia. De preparo fácil, mas muito saborosa. Vem conferir!

Receita de Torta Ganache de Chocolate

Receita fácil com chocolate de Torta Ganache! Com pouco açúcar e que pode ser facilmente transformada em uma receita sem glúten. Vem conferir!

Receita de Mousse Romeu e Julieta

Simplesmente apaixonada por esta Receita de Mousse Romeu e Julieta! Combinação clássica de goiabada com queijo e tem dica de crocante de castanha de caju!++

Receita de Torta de Limão Fácil

Uma receita de Torta de Limão Fácil – o clássico revisitado, para fazer sem grandes mistérios. Um mix de experiências culinárias para chegar a esta receita!