

Soufflé de banana y maracuyá

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jugo De Lima: 1 Unidad

Huevos: 4 Unidades

Manteca pomada: 50 grs.

Maracuyá: 3 Unidades

Harina: Cantidad necesaria

Azucar: 110 grs.

Banana: 1 Unidad

Sal: Una pizca

Ralladura de lima: 1 Unidad

Granita

Hielo picado: Cantidad necesaria

Jugo De Lima: 1 Unidad

Mango: 1 Unidad

Menta fresca: A gusto

Jugo de mandarinas: 5 Unidades

Licor de naranjas: 25 cc

Preparación de la Receta

- Separe las yemas de las claras de *huevo*.
- En el bowl con las yemas incorpore la mitad de azúcar y comience a batir hasta que las yemas se blanqueen.
- Por otro lado bata las claras, cuando comiencen a espumar incorpore sal, perfume con ralladura de lima y agregue el resto de azúcar, siga batiendo hasta montarlas por completo
- Pele la **banana**, debe estar madura, córtela en trozos y colóquela en un bowl, incorpore *jugo* de lima o *limón* y písela hasta obtener un puré.
- Abra los **maracuyá** al medio y quite la pulpa.

Granita

- Pele el mango y córtelo en pequeños cuadraditos.

- En el vaso de la licuadora coloque hielo, el *jugo de mandarina* y de lima, el mango y el *licor* de naranjas, licue.

Armado

- Añada al puré de *banana* la pulpa de *maracuyá*, mezcle bien, agregue luego las yemas blanqueadas, mezcle nuevamente y por último incorpore las claras montadas en dos veces, mezcle con una espátula con movimientos envolventes hasta lograr una preparación homogénea.
- Enmanteque y enharine moldes individuales, quite el excedente de *harina* y luego llénelos con la preparación, acomódelos sobre una placa y cocine en horno precalentado a 170°C durante 10 minutos.
- Sirva la granita en copas y decore con hojas de *menta*.

Presentación

- Acompañe el soufflé de *banana* y *maracuyá* con la granita.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/souffle-de-banana-y-maracuya>