

Soufflé de chocolate



Ingredientes

Leche: 250 cc

Azúcar JBO: 65 g

Claras JBO: 150 g

Huevos JBO (yemas 60g): 12 Unidades

Chocolate cobertura semi amargo: 75 g

Azúcar pulverizada: Cantidad necesaria

Cacao Amargo: 15 g

Harina integral: 30 g

Margarina JBO: 20 g

Preparación de la Receta

- Enmanteque y espolvoree con azúcar 6 moldes individuales de soufflé.
- Coloque en una olla la leche y lleve a hervor.
- Bata las yemas hasta romper el ligue, luego agregue los 65g de azúcar junto con la *harina* previamente tamizada.
- Una vez que la leche este caliente, vierta sobre las yemas mientras bate enérgicamente, cuando rompa nuevamente el hervor siga batiendo durante un minuto más hasta que espese y así obtendrá una *crema* pastelera.
- Luego retire del fuego y agregue el **chocolate** picado, el cacao amargo y la *manteca* pomada, mezcle hasta integrar los ingredientes.
- Deje enfriar hasta alcanzar temperatura ambiente.
- Bata las claras junto con azúcar hasta formar picos firmes.

Armado

- Una vez que las claras estén firmes incorpórelas a la *crema* pastelera de *chocolate*.
- Vierta la preparación en los moldes individuales llegado casi al tope.
- Con un cuchillo aleje la preparación de los bordes suavemente.
- Cocine en horno a 190°C durante 15 minutos.

Presentación

- Desmolde y sirva en un plato.
- Espolvoree con azúcar impalpable y decore con frutas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/souffle-de-chocolate-2>