elGourmet

Soufflé de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Soufflé

Leche: 200 cc
Soufflé base: 142 g
Claras: 122 grs.
Cacao en Polvo: 8 g
Almidón de Maíz: 8 grs.
Azucar: 45 grs.
Sal: Una pizca
Yemas: 43 g

Soufflé base

Manteca: 30 g
Harina: 142 grs.
Azucar: 60 grs.

Preparación de la Receta

Soufflé base

- Tamice la *harina* y mezcle con el azúcar y la *manteca* hasta formar una pasta arenosa.

Soufflé

- En una *cacerola* lleve la leche a hervor.
- Incorpore el soufflé base, el almidón de maíz previamente disuelto con un poco de leche fría, el cacao y mezcle enérgicamente durante unos segundos.
- Retire del fuego añada las yemas una a una mezclando continuamente.
- Aparte bata las claras con el azúcar y la sal hasta alcanzar un merengue suave.
- Vierta la preparación anterior suavemente y mezcle con movimientos envolventes.
- Distribuya en moldes previamente enmantecados y espolvoreados con azúcar.

- Cocine en el horno precalentado a 1901º C durante 15 a 20 minutos aproximadamente o hasta que la superficie se vea dorada.

Presentación

- Sirva los soufflé no bien los retira del horno.

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