elGourmet

Soufflé de dulce de leche

Ingredientes

Yemas: 2 Unidades
Azucar: 30 grs.
Fecula De Maiz: 10 g
Harina: 5 g
Esencia De Vainilla: A gusto
Azucar: 35 grs.
Claras: 60 grs.
Leche: 145 g
Manteca: 15 g
Dulce de leche repostero: 30 grs.

Preparación de la Receta

- Llevamos a fuego 125 cc de leche.
- En un bol, mezclamos el azúcar, la *harina*, la fécula, las yemas y el resto de la leche.
- Una vez que la leche haya hervido, la volcamos sobre la preparación, unificamos y volvemos a llevarla al fuego trabajando con batidor hasta llegar al punto deseado.
- Volcamos en un bol de vidrio a baño maría invertido y añadimos un chorrito de esencia de vainilla
- Agregamos el dulce de leche repostero.
- Cuando haya bajado la temperatura, añadimos la *manteca*, incorporamos y tapamos con film en contacto
- Reservamos.
- Batimos las claras hasta espumar, incorporamos el azúcar y continuamos batiendo hasta montar a nieve.
- Agregamos a la preparación reservada y volcamos en 2 tazas enlozadas pinceladas con *manteca* y cubiertas de azúcar.
- Llevamos al horno a 200°C durante 15 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/souffle-de-dulce-de-leche-3