Soufflé de dulce de leche



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Grand Marnier: 100 cc
Manteca: Cantidad necesaria
Ralladura de naranja: 2 cdas.
Dulce de leche: 200 grs.
Azucar impalpable: 4 cda.
Leche: 100 cc
Chocolate amargo: 150 g
Huevos: 4 Unidades
Nueces peladas: 50 g
Harina: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Hacer un roux con *harina* y *manteca*
- Agregar un poco de leche y obtener una bechamel bien espesa.
- Retirar del fuego y dejar templar
- Agregar las yemas de *huevo*, el dulce de leche, el Grand Marnier, las nueces picadas, el *chocolate* picado en cubos chicos, la ralladura de la cáscara de *naranja* previamente tiernizada en *manteca*
- Revolver enérgicamente e incorporar en forma envolvente las claras previamente batidas a nieve firme
- Enmantecar y enharinar el molde, colocar en el mismo la preparación anterior y cocinar en horno moderado por 20 minutos
- Servir inmediatamente espolvoreando con azúcar impalpable.

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