

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>