

# Souffle de Queso Dulce

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Azúcar:** 120 Gramos

**Harina 0000:** 90 Gramos

**Limón:** 1 unidad

**Mermelada a elección:** c/n

**Sal:** 1 Pizca

**Huevos:** 5 Unidades

**Leche:** 80 mililitros

**Mantequilla:** 50 Gramos

**Queso crema tipo americano:** 200 Gramos

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 140° C.
- Colocar en una olla a fuego medio leche, queso *crema*, *mantequilla*, la mitad del azúcar, hasta fundir la *mantequilla*.
- Sumar fuera del fuego las yemas, *harina*, y mezclar hasta que no queden grumos.
- Agregar ralladura de *limón* y reservar.
- Batir las claras con una pizca de sal y la otra mitad del azúcar, hasta tener picos firmes.
- Sumar *jugo* de *limón* exprimido.
- Equiparar las densidades de ambas preparaciones y mezclar todo.
- Verter la preparación en un molde con papel *manteca* solo en la base y llevar al horno a baño de María por 50 minutos.
- Desmoldar cuando se encuentre a temperatura ambiente y decorar con salsa a elección.

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