Soufflé sabor café



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar: 100 g
Leche: 300 g
Sal: 1 Pizca
Huevos: 4 Unidades
Cafe soluble: 10 g
Maicena: 80 g

Para engrasar los cuencos:

Azucar:
Manteca:

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 200ºC.

Para comenzar

- Enmantecamos los cuencos y los espolvoreamos con azúcar
- Reservamos.
- Por otro lado, separamos las yemas de las claras y las colocamos en recipientes diferentes.
- Luego, añadimos el azúcar y el **café** a las yemas y batimos hasta que quede una mezcla homogénea
- Incorporamos la *maicena* y la leche
- Mezclamos
- Por otro lado, montamos las claras a punto de nieve y las mezclamos con la preparación anterior con movimientos envolventes.
- Vertemos la mezcla hasta llenar la mitad de los cuencos y los horneamos a 200ºC durante 15 minutos.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/souffle-sabor-cafe