

Soufflé sabor café

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar: 100 g

Leche: 300 g

Sal: 1 Pizca

Huevos: 4 Unidades

Cafe soluble: 10 g

Maicena: 80 g

Para engrasar los cuencos:

Azúcar:

Manteca:

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 200°C.
- 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 200°C durante 15 minutos.
- Servimos.

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