

Soufflé de Chocolate por Andrea Dopico

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar: 100 Gramos

Clara de huevo: 200 grs

Maicena: 20 grs

Yemas de huevo: 60 grs

Chocolate al 64%: 320 grs

Leche: 300 c.c.

Mantequilla: c/n

Preparación de la Receta

- Pintar los moldes tipo ramekines con *mantequilla* y azúcar.
- Fundir el **chocolate** en el microondas en tandas de 15 segundos para evitar que se queme.
- Poner a calentar 200 ml de leche y mezclar en un bol el resto de la leche fría con la *maicena*.
- Cuando se haya disuelto bien incorporarlo al cazo con la leche y llevar a ebullición.
- Añadir al bol con el *chocolate* fundido y con una varilla batir hasta que quede bien emulsionado.
- Incorporar las yemas y mezclar bien.
- Dejar enfriar.
- Montar las claras a punto de nieve con el azúcar e incorporarlas poco a poco a la mezcla de *chocolate*.
- Rellenar los moldes con esta mezcla, aplanar bien la superficie con ayuda de una espátula y hornear a 190 °C durante 8 minutos.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/souffle-de-chocolate-por-andrea-dopico>