elGourmet

# Soufflé de Chocolate por Andrea Dopico

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Azucar**: 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 ºC durante 8 minutos.
- Servir.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/souflle-de-chocolate-por-andrea-dopico**