

- Soufflé de chocolate -



INGREDIENTES

140 GR DE CHOCOLATE SIN AZÚCAR

2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA

½ TAZA DE LECHE

¼ DE TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

2 CUCHARADAS DE FÉCULA DE MAÍZ

2 CUCHARADITAS DE COCOA POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

10 CLARAS

6 CUCHARADAS DE AZÚCAR

AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. PRECALIENTA EL HORNO A 200 C. UNTA LIGERAMENTE CON MANTEQUILLA SEIS RECIPIENTES DE SOUFFLÉ, LAS PAREDES CON MOVIMIENTOS HACIA ARRIBA. ESPOLVOREA EL INTERIOR CON AZÚCAR Y RETIRA CUALQUIER EXCESO. COLOQUE LOS RECIPIENTES EN UNA BANDEJA PARA HORNEAR Y ENFRÍA.
2. BATE LA LECHE, EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, LA MAICENA, LA COCOA POSTRELICIOSO Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA EN UNA TAZA Y RESERVA. DERRITE EL CHOCOLATE Y LA MANTEQUILLA EN UNA OLLA PEQUEÑA A FUEGO LENTO, REVOLVIENDO CONSTANTEMENTE HASTA QUE SE DERRITA.
3. AGREGA LA MEZCLA DE LECHE POCO A POCO BATIENDO HASTA QUE SE MEZCLE UNIFORMEMENTE.
4. CUANDO ESTÉ SUAVE Y ESPESO, RETÍRALO DEL FUEGO Y VERTE LA MEZCLA EN UN BOWL.
5. BATE LAS CLARAS DE HUEVO EN UNA BATIDORA, VIERTÉ LENTAMENTE LAS 6 CUCHARADAS DE AZÚCAR Y CONTINÚA BATIENDO HASTA QUE LAS CLARAS SE ESPONJEN Y MANTENGAN UNA TEXTURA SUAVE.
6. AÑADE UN TERCIO DE LAS CLARAS EN EL CHOCOLATE TIBIO Y MEZCLA DE FORMA ENVOLVENTE; SE DESINFLARÁN UN POCO, ES NORMAL. AGREGA LOS DOS TERCIOS RESTANTES DE LA MASA HASTA QUE SE INCORPORA Y LUEGO VIÉRTELO EN LOS RECIPIENTES RESERVADOS.
7. HORNEA LOS SOUFFLÉS DE 15 A 18 MINUTOS HASTA QUE LA PARTE SUPERIOR ADQUIERA UN ASPECTO OPACO
8. DECORA CON AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, SALSA DE CARAMELO Y, ¡DISFRUTA!