

- Soufflé de fresas -



INGREDIENTES

2 TAZAS DE FRESAS, SIN TALLOS

1 CUCHARADA DE AZÚCAR

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

3 CLARAS DE HUEVO, A TEMPERATURA AMBIENTE

PROCEDIMIENTO

1.

PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C.

2. LAVA Y DESINFECTA LAS FRESAS Y LUEGO TRITÚRALAS HASTA OBTENER UN PURÉ SUAVE.
3. AÑADE LA CUCHARADA DE AZÚCAR Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA. RESERVA.
4. EN UN BOWL, BATE LAS CLARAS DE HUEVO HASTA QUE SE FORMEN PICOS.
5. VIERTES EL PURÉ DE FRESAS A LAS CLARAS DE HUEVO Y MEZCLA CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES.
6. DIVIDE LA MEZCLA EN LOS RAMEQUINES O MOLDES.
7. HORNEA POR 25 MINUTOS O HASTA QUE LOS SOUFFLÉS ESTÉN LIGERAMENTE DORADOS.
8. ESPOLVOREA AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO.

9.

SIRVE Y DISFRUTA.