- 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. Vierte 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.