

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Soufflé al cioccolato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE fuso - 200 gr

TUORLO D'UOVO 2

ALBUME 4

ZUCCHERO 75 gr

BURRO 50 gr

FARINA 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il forno a 180°C statico o 160°C ventilato. Ungete quattro stampi da soufflé da 180 ml.

Cospargere l'interno degli stampi con poco zucchero rimuovendo l'eccesso.



2 Disponete gli stampi sulla leccarda del forno.

Fate fondere il burro in un pentolino, aggiungete la farina; cuocete mescolando per 2 minuti o fino a che inizi ad addensare e a bollire.



3 Rimuovete dal fuoco ed incorporate il cioccolato ed i tuorli.



4 Trasferite la crema in una ciotola.

Montate gli albumi a neve ferma, aggiungete gradualmente lo zucchero rimanente, sbattendo fino a quando lo zucchero si sciogla completamente.



5 Incorporate il composto d'albumi in quello al cioccolato in due volte.



6 Distribuite il composto ottenuto negli stampi ed infornate per 15 minuti.



7 Cospargete con cacao in polvere, se volete.

