

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Soufflé di cioccolato

LUOGO: *Asia / Israele*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



### INGREDIENTI

- 1 ¼ tazza di latte
- 1/3 tazza di zucchero
- ¼ tazza di farina
- ¾ tazza di cacao
- 2 cucchiaini di burro
- 3 rossi d'uovo
- 4 bianchi d'uovo

### PREPARAZIONE

- 1 Bollire il latte con lo zucchero e poi abbassare molto il fuoco. Miscelare la farina con ½ cucchiaino di latte caldo finché si forma una pastella. Aggiungere la pastella piano piano nel latte caldo, mescolando lentamente fino ad ottenere una densità uniforme e morbida. Rimuovere dal fuoco, aggiungere il cacao, il burro e continuare a mescolare. Far raffreddare. Aggiungere i rossi d'uovo, mescolando bene. Sbattere i bianchi d'uovo fino a che siano densi. Aggiungerli al composto. Ungere una teglia o uno stampo per soufflé con il burro, spargervi sopra un po' di zucchero, versarci il composto e infornare a

temperatura moderata per 30 min. Servire caldo come dessert con bicchieri d'acqua fresca.