

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Soufflé al cioccolato

di: *Cookaround*

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.

