

SOUFLÊ DE CHOCOLATE

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA

1 lata de leite condensado com 397g

4 ovos

100 ml de leite

3 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de sopa rasa de farinha maizena

50g de manteiga

1 colher de café de essência de baunilha

Sal q.b.



PREPARAÇÃO

1. Num tacho, dissolva a farinha maizena com o leite.
Junte o leite condensado e misture.
2. Parta os ovos separando as gemas das claras.
Junte as gemas ao leite.
Coloque as claras numa tigela.
3. Misture as gemas com o leite.
Misture também o chocolate em pó e a essência de baunilha.
Bata um pouco com as varas de arames para ficar bem misturado.
4. Adiciona a manteiga e leve ao lume sem parar de mexer.
Quando começar a ferver, apague o lume e misture mais um pouco com as varas de arames.
Deixe arrefecer.
5. Junte umas pedrinhas de sal às claras e bata até ficarem bem firmes em castelo.
6. Envolve com cuidado as claras no creme já frio.
7. Coloque o preparado numa taça própria para soufflé untada com manteiga e polvilhada com açúcar.
8. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° durante 30 minutos.
Depois de cozido, retire.
Se desejar, polvilhe com açúcar em pó.

Custo: 1.80 € ; Custo por pessoa: 0.30 €

<http://www.saborintenso.com/f23/soufle-chocolate-14014/>