

# Mini soufflé de limón



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 14min

Tiempo total: 44min , Número de porciones: 8

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/mini-souffle-de-limon>

## Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Cubra una bandeja para hornear con papel. Recorte la base de los limones para nivelarlos. También corte la parte superior y resérvela. Repita con los limones restantes. Saque la pulpa de los limones y colóquela en un tamiz. Exprima el jugo de la pulpa y reserve. Coloque los limones ahuecados en la bandeja para hornear preparada. Combine las yemas de huevo, 1/4 taza de azúcar granulada, 1/4 taza de jugo de limón y la harina en un bol resistente al calor de una batidora eléctrica. Bata la mezcla a velocidad media hasta que tome color amarillo pálido, unos 3 minutos. Lugar lleve el bol sobre una olla de agua hirviendo; batir constantemente hasta que esté muy espesa, unos 8 minutos. Retire el recipiente del fuego y volver a la mesada. Batir a velocidad media hasta que se enfríe, raspando los lados varias veces, unos 10 minutos. Pasar a un tazón mediano, y dejar de lado. Combine las claras de huevo y el azúcar restante en un tazón limpio. Coloque el recipiente sobre la cacerola de agua hirviendo a fuego lento y revuelva hasta que el azúcar se haya disuelto y la mezcla esté caliente al tacto. Retire el recipiente del fuego

## Ingredientes

- 8 Limones grandes
- 3 Huevos grandes
- 1/2 taza/s Azúcar
- 2 cucharada/s Harina
- 1 poco Azúcar impalpable para espolvorear

## Categorías

Día de la Madre, Día de la Madre, Día Especial, Económico, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Lácteos y huevos, Exótica, Exótica, Comida para todos los días, Comida para todos los días, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Ingrediente extra, Para/con niños, Para/con niños, Familia, Familia, Familia, Gourmet, Gourmet, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Visitas, Visitas, Postre, Postre, Dulces, Dulces

y continuar batiendo a velocidad baja hasta que esté espumoso. Poco a poco aumentar la velocidad hasta que el merengue esté brillante y forme picos suaves, de 2 a 3 minutos, teniendo cuidado de no sobrebatir. Batir 1/3 del merengue en la mezcla de yemas. Agregue con cuidado el merengue restante. Llene bien hasta el fondo las cáscaras de limón preparadas (tenga cuidado de no romperlas con la cuchara). Llevar la bandeja para hornear al horno y cocinar hasta que el merengue esté ligeramente dorado y se levante por encima de la cubierta, cerca de 14 minutos. Retire del horno y transferir a los platos de servir. Adorne con las tapas de limón reservadas y espolvorear con azúcar impalpable. Sirva inmediatamente.

