

# Soufflé de chocolate



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 6

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Coloque el estante en el tercio inferior del horno y precalentar a 190°C. Cepillo con manteca blanda el interior de 6 tazas para soufflé y espolvorear con azúcar. Coloque las tazas en una hoja para hornear con borde. Combine los trozos de chocolate, el cacao y 3/4 de taza de azúcar en un tazón grande para mezclar. Vierta el agua hirviendo y batir hasta que la mezcla esté suave y el chocolate se derrita por completo. Batir las yemas de huevo y el extracto de vainilla. Ponga a un lado. Bata las claras de huevo en el tazón de una batidora eléctrica hasta que se formen picos suaves. Poco a poco, espolvorear 1/4 de taza de azúcar restante y batir hasta que estén firmes pero no secas. Mezcle la harina y las almendras en el chocolate. Mezclar alrededor de 1/4 de las claras de huevo en la mezcla de chocolate para aligerarla. Agregue el resto. Vierta la masa en forma pareja en las tazas. Hornear durante 15 -20 minutos o hasta que un palillo o pincho de madera insertado en el centro salga con algunas migas húmedas. Enfriar sobre una rejilla durante 5 minutos. Pase un cuchillo por el borde de las tazas y desmolde. Sirva caliente o a temperatura ambiente, con un poco de

## Ingredientes

- 1/3 taza/s Almendras
- 3 cucharada/s Harina
- 100 gramo/s Chocolate semiamargo picado
- 1/2 taza/s Cacao
- 1 taza/s Azúcar
- 1/2 taza/s Agua hirviendo
- 2 Yemas de huevo
- 1 cucharada/s Esencia de vainilla
- 4 Claras de huevo

## Categorías

Cumpleaños, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

cacao, azúcar en polvo o salsa de chocolate caliente.

