

Soufflé de jengibre



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 10

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

Autor: Maria

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

Preparación

Precalentar el horno a 175°C. Batir juntos los primeros 4 ingredientes en una cacerola mediana hasta que quede suave. Llevar a ebullición a fuego medio, revolviendo constantemente. Transfiera la mezcla a un tazón grande y batir en la melaza. Agregar la manteca, el jengibre y la esencia de vainilla. Dejar enfriar 15 minutos. Agregar las yemas de huevo. Enmantecar 10 moldecitos de soufflé, espolvorear con azúcar para subrir y sacudir el exceso. Bata las claras de huevo y el cremor tártaro a alta velocidad con una batidora eléctrica hasta que se formen picos duros. Agregar un tercio de la mezcla de clara de huevo en la mezcla de leche hasta que estén bien mezclados. Repetir dos veces con el resto de la mezcla de clara de huevo. Vierta la mezcla en moldes preparados, dejando 1/4 en la parte superior de cada uno. Hornear a 175°C durante 25 minutos o hasta que estén hinchados. Sirva inmediatamente con crema batida.

Ingredientes

- 1 taza/s Leche
- 1/2 taza/s Azúcar
- 1/4 taza/s Harina
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1/3 taza/s Melaza
- 2 cucharada/s Manteca
- 1 cucharadita/s Jengibre molido
- 2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 6 Huevos
- 1/8 cucharadita/s Cremor Tártaro
- 1 poco Crema de leche batida para servir

Categorías

Un día normal, Día Especial, Económico, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

Tip para la receta

Si lo hace en dos moldes, duplique el tiempo de cocción.

