

Soufflé de manzanas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 25min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Pelar las manzanas y cortarlas en rodajas finas y reservar. Aparte, derretir la manteca en una cacerola, agregar la harina y verter un poco de leche caliente. Revolver enérgicamente para formar una salsa blanca y luego añadir el azúcar y seguir revolviendo hasta que espese. Sacar del fuego, agregar las yemas de huevo, al esencia y las manzanas. Unir todo y por último agregar con movimientos envolventes las claras de huevo batidas a nieve. Llevar la preparación a una fuente para horno enmantecada y cocinar en horno precalentado moderadora durante 1 hora. Servir inmediatamente. Disfrute!



Ingredientes

- 4 Manzanas
- 50 gramo/s Manteca
- 100 gramo/s Harina
- 500 cc. Leche
- 250 gramo/s Azúcar
- 1 poco Esencia de vainilla
- 3 Huevos

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre