

Soufflé de vainilla y mango con salsa de maracuyá



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 8min

Tiempo total: 33min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/souffle-de-vainilla-y-mango-con-salsa-de-maracuya>

Preparación

Para la salsa, hervir el azúcar con el jugo hasta reducir, retirar, enfriar y mezclar con las semillas de maracuyá. Para la pastelera, calentar la leche con la mitad del azúcar, las semillas y la vaina de vainilla. En un bol, mezclar las yemas con el resto del azúcar y harina; volcar un poco de la leche, sin dejar de mezclar; y llevar todo al fuego hasta que espese. Cubrir con film y reservar en heladera. Cortar el mango en cubos; y batir las claras con el azúcar a punto nieve. Elegir moldes de 10 cm; enmantecar y cubrir con azúcar. Incorporar a la pastelera las claras y el mango; volcar en los moldes hasta el borde; hornear a fuego moderado por ocho minutos; y servir con la salsa de maracuyá.

Fuente y foto: RevistaMaru.com

Ingredientes

- Para salsa de maracuyá: 30 gramo/s Azúcar impalpable
- Zumo de 2 Naranjas
- 2 unidad/es Maracuyá
- Para la crema pastelera: 300 cc. Leche
- 70 gramo/s Azúcar impalpable
- 1 chaucha de Vainilla
- 7 Yemas de huevo
- 50 gramo/s Harina
- Para el soufflé: 400 gramo/s Mango
- 8 Claras de huevo
- 80 gramo/s Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Frutas, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

