

Soufflé Light de chocolate



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 0min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

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

Preparación

Precalentar el horno a 190°. Mientras, fundir el chocolate partido en trozos al baño maría. A continuación, retirar del fuego y añadir la leche, la nata y las yemas de huevo, sin dejar de remover con un batidor. Después, engrasar un molde de soufflé de 17cm de diámetro y verter la preparación. Cocer en el horno (con el gratinador lo más bajo posible) durante 20 minutos. Servir inmediatamente para evitar que el soufflé se desinfle.



Ingredientes

- ✓ 200 grs. Chocolate amargo
- ✓ 5 Huevos
- ✓ 400 cc. de Leche
- ✓ 25 cc. Crema de leche
- ✓ 1 cucharada/s Jugo de limón

Categorías

Reducida en calorías, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Chicas delgadas, Visitas, Postre