

## 703. SOUFFLET DI CIOCCOLATA

Zucchero, grammi 120.  
Farina di patate, grammi 80.  
Cioccolata, grammi 80.  
Burro, grammi 30.  
Latte, decilitri 4.  
Uova, n. 3.  
Rhum, una cucchiata.

Mettete il burro al fuoco e quando è sciolto versate la cioccolata grattata; liquefatta che sia anche questa, versate la farina di patate e poi il latte caldo a poco per volta e, rimestando sempre con forza, aggiungete lo zucchero. Immedesimato che sia il composto e cotta la farina lasciatelo diacciare. Per ultimo aggiungete il rhum e le uova, prima i rossi, poi le chiare montate; e se queste fossero più di tre, il dolce verrebbe anche meglio. Ungete di burro un vassoio che regga al fuoco, versateci il composto, ponetelo nel forno da campagna o semplicemente sopra un fornello tra due fuochi, e quando sarà rigonfiato servitelo caldo. È una dose sufficiente per sei persone.