

PICCOLI SOUFFLÈ

Ingredienti per 6 persone:

- g 180 di albume,
- g 150 di zucchero,
- g 90 di avanzi di cioccolato al latte,
- g 50 di farina,
- 3 tuorli,
- sale,
- burro,
- zucchero per gli stampini.

Montate i tuorli con lo zucchero, unitevi il cioccolato fuso a bagnomaria, la farina e, per ultimi, delicatamente, con movimenti dal basso verso l'alto e viceversa, gli albumi, già montati a neve ben soda con un pizzico di sale. Versate l'impasto negli stampini ben imburrati e spolverizzati di zucchero, riempiendoli fino a due terzi, passateli in forno a 180° e fate cuocere per circa 30 minuti; servite i soufflè immediatamente, appena sfornati, senza sformarli.