Soufflé de chocolate

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
45 min.	4	Postres	Fácil

.

Ingredientes

Mantequilla para engrasar los moldes

Azúcar glass para espolvorear

Azúcar para los moldes

85 g de chocolate amargo

⅓ de taza de agua

½ taza de cacao en polvo sin azúcar

8 Claras de Huevo San Juan (Una taza)

½ taza de azúcar morena

Preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Engrasa el interior de los moldes con la mantequilla, espolvorea azúcar en todos los rincones del molde y luego retira el sobrante.
3. Usa una cacerola pequeña para calentar la mitad del agua con la mitad del azúcar morena hasta que se formen burbujas.
4. Retira la mezcla del fuego y agrega los trozos de chocolate, revuelve hasta que se derrita por completo.
5. Coloca la mezcla en una olla más grande y añade el cacao en polvo y el resto del agua, revuelve hasta que todo esté bien incorporado.
6. Bate las Claras de Huevo San Juan a velocidad media alta hasta que formen un poco de espuma, aproximadamente por un minuto.
7. Agrega el azúcar a las Claras de Huevo San Juan una cucharada a la vez mientras continúas batiendo.
8. Bate las Claras de Huevo San Juan con azúcar hasta alcanzar el punto de turrón, aproximadamente por 3 minutos.
9. Incorpora de forma envolvente ⅓ de las claras batidas a la mezcla de chocolate.
10. Luego agrega la mezcla de chocolate con claras al resto de las claras batidas y revuelve de forma envolvente hasta que ambas mezclas estén bien incorporadas.
11. Llena los moldes casi hasta el tope con la mezcla terminada.
12.

Limpia el borde de los moldes para eliminar cualquier residuo no deseado.

13. Hornea durante aproximadamente 14-16 minutos o hasta que la parte superior esté ligeramente dorada.

14. Espolvorea con azúcar glass y sirve inmediatamente.