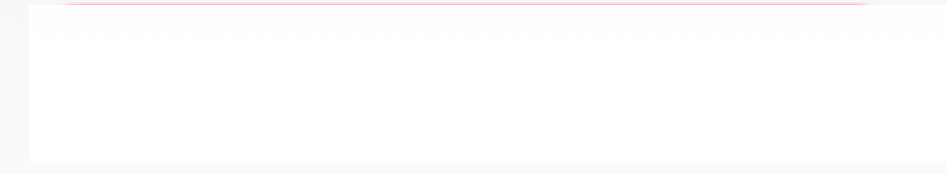




Soufflé de dulce de leche

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Renová tus postres con este soufflé de dulce de leche, chocolate y crema para endulzar tu día.



Complejidad



Intermedio

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



No

Vegetariana








Si

Producto ilolay

Simple
Clásico

INGREDIENTES

-  500 gr dulce de leche
-  100 gr azúcar impalpable
-  4 claras de huevo
-  100 gr chocolate cobertura
-  400 gr crema

PREPARACIÓN

1. Batir las claras con el azúcar impalpable hasta obtener el punto "merengue".
2. Poner el chocolate a baño maría. Una vez derretido el chocolate agregar el dulce de leche mezclando lentamente. Seguir cocinando hasta obtener que la mezcla quede totalmente líquida.
3. Poner la crema en un bowl.
4. Tomar un bol nuevo y agregar la mezcla del chocolate con el dulce de leche y agregar también el merengue.
5. Mezclar bien hasta que no queden grumos y poner en la heladera por 4 horas.