

DOLCI E DESSERT

Soufflé caldo al Grand Marnier

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

25 min

COTTURA

30 min

Ingredienti per 4 persone

Latte	50 cl
Zucchero	150 g
Burro	50 g
Farina	50 g
Grand Marnier cordon rouge	5 cl
Tuorli d'uovo	5
Albumi d'uovo	7

Preparazione

- 1 Zuccherare il latte e metterlo a bollire lentamente. A parte, mescolare il burro ammorbidito con la farina, quindi versarci sopra, poco alla volta, il latte ottenendone una crema consistente.
- 2 Togliere momentaneamente dal fuoco e aggiungere il Grand Marnier, quindi lavorare il composto unendo i rossi d'uovo, uno alla volta, incorporandoli bene.
- 3 Sbattere gli albumi a neve ferma e aggiungerli al composto, con molta delicatezza. Versare il composto in uno stampo adatto per soufflé, imburrato leggermente e ripassato con lo zucchero.
- 4 Fare cuocere a fuoco medio per 25 minuti, senza aprire lo stampo. Togliere dal fuoco e servire immediatamente.