



OVO SOUFFLÉ



PREPARAZIONE SOUFFLÉ OVO CON CUORE MORBIDO

INGREDIENTI

200 g	di cioccolato Ovomaltine Noir
120 g	di burro
4	uova
100 g	di zucchero
2 cucchiaini	di zucchero vanigliato
1 pizzico	di sale
80 g	di farina

Decorazione

Zucchero a velo

Imburrare 6 stampini da soufflé (Ø 7-8 cm).

Preriscaldare il forno a 180 gradi in modalità statica (ventilato: a 160 gradi).

Tritare grossolanamente il cioccolato Ovomaltine Noir.

Sciogliere il burro in una padella e togliere dal fuoco.

Aggiungere il cioccolato tritato al burro facendolo sciogliere e mescolando di tanto in tanto.

In una ciotola, sbattere con una frusta elettrica le uova, lo zucchero e il sale fino a ottenere un composto spumoso.

Aggiungere il composto di cioccolato fuso e burro e mescolare.

Infine, incorporare la farina.

Versare l'impasto nei 6 stampini da soufflé precedentemente preparati.

Cuocere nella parte centrale del forno preriscaldato per 13 minuti.

Sfornare i soufflé OVO, staccarli delicatamente dagli stampini e capovolgerli direttamente su un piatto. Se necessario, staccare con cura il bordo con un coltello.

Spolverare con zucchero a velo e servire subito.