

SOUFFLÈ AL FORMAGGIO

Ingredienti

- farina (150gr)
- 4 uova
- latte (400ml)
- burro (30gr)
- emmenthal (60gr)

Come si prepara

Portate a ebollizione il latte e poi fatelo raffreddare.

Versate in un tegame la farina e, mescolando in continuazione, aggiungete il latte facendo attenzione a non fare grumi. Aggiustate di sale e pepe.

Rimettete il composto sul fuoco e quando incomincerà a bollire spegnete immediatamente.

Aggiungete allora il formaggio, il burro, i quattro tuorli e 4 cucchiaini di latte freddo.

Montate gli albumi a neve fermissima e uniteli delicatamente al composto, mescolando dal basso in alto, facendo attenzione a non smontarli.

Versate il composto in piccoli stampi monoporzione e fateli cuocere nel forno preriscaldato a 180 gradi per circa 15 minuti senza mai aprirlo.

Servite immediatamente.

Difficoltà: 3

Tempo: 60

Tags

Soufflè al formaggio, torta al formaggio