



SOUFFLE DE AVELLANAS

Ingredientes:

300 g de crema de avellana
5 yemas de huevo
100 g de avellanas, tostadas y picadas
5 claras de huevo

Horno Precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Calienta la crema de avellanas ligeramente en el microondas para que se suavice. Agrega las yemas y las avellanas e integra perfectamente.
2. Bate las claras a punto de nieve e incorpora de manera envolvente a la mezcla de avellanas.
3. Vierte la mezcla anterior en souffleras previamente engrasadas y enharinadas. Hornea durante 25 minutos y ofrece inmediatamente.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6