



SOUFFLE DE MANZANA

Ingredientes:

- 1 lata de puré de manzana (455 g)
- ½ taza de Azúcar BC
- 8 claras de huevo

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C.

1. Licua el puré con el azúcar BC reserva.
2. Bate las claras de huevo hasta formar picos duros y de forma envolvente añade el puré.
3. Vierte en moldes para soufflé previamente engrasados y enharinados.
4. Deja enfriar y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	8 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4