



## SOUFFLE DE CHOCOLATE

### Ingredientes:

- 1 barra de mantequilla (90 g)
- 1 taza de chocolate ABUELITA granulado
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 3 huevos
- 3 claras de huevo
- Frutas rojas para decorar

Horno precalentado a 180° C

### Procedimiento:

1. Funde la mantequilla con el chocolate ABUELITA Granulado y la esencia de vainilla a baño María, agrega los huevos y mezcla perfectamente. Retira del fuego, deja enfriar y reserva.
2. Bate las claras a punto de turrón, incorpora la mezcla anterior y mezcla en forma envolvente. Coloca la mezcla en tazones individuales previamente engrasados.
3. Hornea por 30 minutos. Retira del horno y deja enfriar ligeramente.
4. Ofrece decorando con las frutas rojas.

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	30 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4