

### 104-Mini soufflè al caffè

Autore: Paolo

Ingredienti: per 4 persone 250 cc di latte ( meglio con 200cc ), 50 g di zucchero, 3 cucchiaini di caffè solubile, 30 g burro, 2 uova, 30 g farina 00 (meglio se manitoba )

Portare a bollire i 250cc di latte in un pentolino, unire 3 cucchiaini di caffè solubile e 50g di zucchero. Mescolare per fare sciogliere.

Far fondere in un'altra casseruola 30 g di burro e aggiungere 30 g di farina setacciata.

Unire il latte caldo ( con zucchero e caffè ) precedentemente preparato.

Cuocere 5' a fuoco basso mescolando con una frusta. Far raffreddare.

Rompere 2 uova e separare gli albumi dai tuorli. Incorporare i tuorli sbattuti all'impasto raffreddato. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e incorporarli all'impasto.

Ungere 4 pirofile monoporzione da soufflè e cuocere 15'-20' a 200° in forno non ventilato senza mai aprire lo sportello.

Spolverizzare con zucchero a velo e decorare con chicchi di caffè