

112 - Soufflè di mandarino

Autore: Paolo

Ingredienti: un bicchiere e mezzo di latte fresco intero, 30g di zucchero, 1 cucchiaio di farina, 2 uova intere, 2 noci di burro, 1 albume d'uovo, la buccia grattugiata (privata della parte bianca) di un mandarino, 2 cucchiari di liquore al mandarino, 1 cucchiaio di zucchero a velo

Portate a ebollizione un bicchiere di latte insieme con lo zucchero, unite quindi la farina stemperata nel restante latte freddo e fate cuocere per 3 minuti.

Spegnete la fiamma, e incorporatevi una noce e mezzo di burro, due tuorli d'uovo, la scorza di mandarino, il liquore e infine completate con i 3 albumi montati a neve.

Mescolate bene fino a ottenere un composto omogeneo.

Ungete lo stampo con il rimanente burro, versatevi il composto che non dovrà superare i 2/3 d'altezza del recipiente e cuocetelo in forno per '20 minuti a 180 gradi.

Cospargetelo di zucchero a velo e servitelo appena tolto dal forno