

Souffl  de queso a mi manera

Subida por antonio el 01/03/2010

Etiquetas: Primeros, Tmx



INGREDIENTES

150 g. de Queso gruyere troceado
4 Huevos
60 g. de Harina
300 g. de Leche
50 g. de Mantequilla
1 Pizca de Nuez moscada
1 Cucharadita de postre de Sal
Pimienta
100 g. de Nata líquida (para montar, mínimo 30% grasa)
Hierbas aromáticas frescas o especias (opcional)

PREPARACIÓN

Precaliente el horno a 150 .

Ponga el queso en el vaso y ralle 10seg. vel.7. Retire y reserve.

Vierta los huevos, la leche, la mantequilla, la nuez moscada, la harina, la sal y la pimienta en el vaso y programe 3min., 90 , vel.3.

Añada el queso rallado y la nata. Mezcle 10min., vel 6 .Rellene con la mezcla 6 moldes de souffl  ligeramente engrasados y espolvoreados con harina e introd zcalos en el horno precalentado entre 35-40 min.

Terminado el tiempo deje enfriar dentro del horno.