



Souffle con mantecado

Ingredientes

- Cuatro huevos
- siete cucharadas de azúcar
- una copa de cointreau
- una copa de ron
- cuatro porciones de helado de vainilla
- cuatro rebanadas de bizcocho.

Preparación

Separar las yemas de las claras de las yemas, batir las yemas con la copa de cointreau y las cucharadas de azúcar hasta que tengan un aspecto cremoso .

Disponer cuatro cazuelitas individuales de barro y poner en cada una, una rebanada de bizcocho y encima una porción de helado .

Batir las claras a punto de nieve fuerte e incorporarlas a las yemas, mezclar bien y poner un poco sobre cada cazuelita .

Espolvorear con azúcar por encima y meter a horno .

Cuando esté dorado sacarlo calentar el ron y echar por encima prendiendo fuego al servir a la mesa .

.