



Souffle de almendras



Tiempo
45 minutos



Dificultad
Medio

Ingredientes

1/s tza
Harina de almendras
peladas
1 cda de
Manteca
4
Huevos
Azúcar
Bizcochuelos

Receta

Paso 1

Se baten 4 claras agregando poco a poco 6 cucharadas de azúcar,

Paso 2

Cuando están a punto de nieve se mezcla con las yemas muy bien batidas, la almendra molida.

Paso 3

Se pone en una budinera untada con manteca y espolvoreada con azúcar y se hace cocer al baño maría o al horno durante 15 minutos