



Soufflé de Espinaca

Ingredientes:

Huevos

1 unidad.

Espinaca Congelada

50 gr.

Sal y pimienta

cantidad necesaria

Harina

1 cucharadita.

Procedimiento:

Procesar todos los ingredientes.

Verterlos en el MiniSoufflée, tapar y golpear suavemente la base contra la mesada por 30 segundos.

Cocinar a potencia máxima 1 ½ minuto.

Al finalizar dejar enfriar 3 minutos y desmoldar.

