



Soufflé de Remolacha

Ingredientes: (para 2 unidades)

Huevos

1 unidad.

Remolacha

1 unidad.

Sal y pimienta

cantidad necesaria.

Harina

1 cucharadita.

Procedimiento:

Procesar todos los ingredientes.
Verter en los MiniSoufflé, 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.





Phoca PDF