



Mascarpone con Arándanos

Ingredientes:

Queso Mascarpone

200 gr.

Arandannos

30 gr.

Harina

2 cucharadas.

Claros

2 unidades.

Azúcar

3 cucharadas.

Procedimiento:

Batir las claras con el azúcar por 2 minutos.

Agregar el resto de los ingredientes y mezclar bien.

Luego colocar en los moldes de los MiniSouflee y cocinar por 2 minutos a potencia máxima.

Al finalizar dejar enfriar 5 minutos y desmoldar.



