

Souffle de chocolate

4 porciones

Ingredientes

350 grms. de ricota descremada
2 cucharadas de
SUCRALIGHT POLVO
2 claras
1 cucharada de cacao amargo
pizca de café instantáneo

Elaboración

Licuamos la ricota con 5 cucharadas de agua mineral hasta lograr una crema homogénea y sin grumos. Agregamos **SUCRALIGHT POLVO**, cacao y café y continuamos licuando unos instantes más, hasta que los ingredientes se mezclen bien. Volcamos la preparación en un bol y agregamos las claras batidas a nieve. Mezclamos en forma envolvente y vertemos en budinera apenas aceitada. Cocinamos en horno suave, durante 15 minutos aproximadamente. Retiramos y servimos.



1 porción: 164 calorías

Glúcidos 10g
Proteínas 13g
Grasas 8g

