



## Occasioni speciali Soffiato di cioccolato



### Ingredienti

200 g cioccolato fondente Emilia  
70 g zucchero a velo  
1,5 dl panna  
4 uova  
1 albume  
q.b. burro per ungere  
q.b. cacao zuccherato Emilia per decorare

### Preparazione

- 1** Preriscaldare il forno a 200°. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. In un pentolino portare la panna ad ebollizione, quindi unirla al cioccolato fuso e mescolare bene con una frusta. Spegner e lasciar intiepidire il composto. Incorporare delicatamente i tuorli.
- 2** Montare gli albumi a neve ben ferma unendo gradualmente lo zucchero, poi incorporare delicatamente al composto di cioccolato.

**3**

Dividere il composto in 4 stampini monoporzione da soufflé, leggermente unti e infornare a 200° per 15 minuti. Sfornare, spolverare con un velo di cacao e servire immediatamente.

## **Consiglio**

Un pizzico di cannella nella composto aggiunge aromaticità al soufflé.