CREMINI SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone:

- 100. di cioccolato fondente superiore perugina,
- 100g. di zucchero semolato,
- 30g. di cacao amaro,
- burro 60g.,
- 2 tuorli,
- 4 albumi,
- 50g. di zucchero a velo.

Fondete il cioccolato in un pentolino, aggiungete il burro e mescolate bene. Unite il cacao passandolo attraverso un colino. Sempre mescolando aggiungete i tuorli d'uovo. Scaldate il forno a 200°. Battete gli albumi a neve soda e alla fine, sempre montando il composto, aggiungete lo zucchero semolato.
Incorporate gli albumi al cioccolato e versate il composto in 4 stampini da soufflé. Spolverizzate con lo zucchero a velo setacciato e fate cuocere in forno per 10 minuti.