

SOUFFLÈ AL TÈ SPEZIATO

Ingredienti per 6 persone:

- 4 uova,
- 125 g di zucchero,
- 85 g di farina,
- 60 g di burro,
- 2 bustine di tè,
- una stecca di cannella,
- 3 chiodi di garofano,
- vaniglia, 6 savoiardi,
- burro e farina per lo stampo.

In 500 ml di acqua bollente lasciate in infusione per 5 minuti le bustine di tè insieme con la stecca di cannella e i chiodi di garofano.

In una casseruola sciogliete una noce di burro; unite la farina setacciata, lasciatela tostare per qualche istante, quindi unite il tè e, mescolando con una frusta, cuocete per qualche minuto, fino a ottenere un composto leggermente denso. Trasferitelo in una ciotola, unite i tuorli, lo zucchero e il burro rimasto, mescolate bene, lasciate raffreddare, quindi incorporate 3 albumi montati a neve e i biscotti spezzettati.

Versate il composto in uno stampo da soufflé imburrrato e infarinato e cuocete in forno caldo a 180° per 18 minuti. Servite subito.

Sarà ancora più buono con questa salsina:

fate caramellare 50 g di zucchero con 20 g di acqua.

Poi unite 200 ml di panna da montare e lasciate cuocere per qualche istante.