

SOUFFLÉ DE *Zanahoria y parmesano*

🕒 70 minutos

📏 Fácil

👤 6 personas

✓ INGREDIENTES

- 45 g de mantequilla
- 50 g de harina
- 300 ml de leche evaporada
- 4 bolsas de **zanahoria rallada Florette**
- 3 huevos
- Sal
- Pimienta
- 80 g de queso parmesano



Funde la mantequilla, incorpora la harina y tuéstala un poco. **Añade** la leche evaporada poco a poco y cocina a fuego medio hasta obtener una salsa bechamel.



Añade las zanahorias a la salsa bechamel y cocina durante 5 minutos. **Reserva** en un bol grande.



Separa las yemas de huevo de las claras, vierte las primeras al bol anterior, salpimenta y añade el queso rallado. **Mezcla** el conjunto hasta que los ingredientes estén integrados.



Bate las claras hasta montarlas a punto de nieve e incorpóralas poco a poco a la mezcla anterior, realizando movimientos envolventes.



Engrasa y enharina los moldes aptos para horno donde vayas a presentar los soufflés, **rellénalos** de la masa, y hornea durante 20 minutos a 170 °C.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Monoproducto
Zanahoria Rallada

