

SOUFFLE DE ZANAHORIA/ CARROT SOUFFLE

Mel Pi

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

4 zanahorias/carrots
 100g queso crema/ cream cheese
 4 yemas/egg yolks
 4 claras/egg whites
 C/n sal y pimienta/salt and pepper
 C/n nuez moscada/nutmeg C/n queso rallado/grated cheese

TAGS

#Easy #Facil #SouffleDeZanahiria #CarrotSouffle



1

Hervir las zanahorias y hacer un puré.
 Boil the carrots and smash them.



2

Añadir el queso rallado, el queso crema, las yemas, la nuez moscada, salpimentar. Mezclar y reservar. Add grated cheese, cream cheese, the egg yolks, nutmeg, salt, pepper and mix.



3

Batir las claras a punto nieve. Whip the egg whites until stiff.





4

Incorporar las claras a la preparación anterior con movimientos envolventes. Incorporate the eggs outflanking the previous preparation .



5

Enmantecar y espolvorear con pan rayado un recipiente. Grease with butter a bowl and Sprinkle with breadcrumbs.



6

Volcar la preparación en el recipiente y terminar con queso rayado, llevar a horno máximo por 20 minutos. Put the mix into the bowl and finish with grated cheese, Cook in the oven for 20 minutes.



7



8



9



10

