

SUFLE DE ALBARICOQUE

INGREDIENTES:

- Caramelo para el molde.
- 10 claras.
- Media cucharadita de zumo de limón.
- Una pizca de sal.
- Dos cucharadas de azúcar "glass".
- 400 g de mermelada de albaricoque.

PROCEDIMIENTO:

- Caramelizar un molde para suflé y reservar.
- Montar las claras con el limón y la sal. Cuando estén muy bien montadas añadir el azúcar glass, y a continuación incorporar poco a poco la mermelada.
- Verter la mezcla en el molde caramelizado y hornear al baño María, con el horno precalentado a 220°C, durante 15 minutos.
- Retirar del horno, dejarlo enfriar y desmoldear.