



Ingredientes:



SOUFFLÉ DE QUESO tradicional

Preparación:

- Corte la mantequilla fría en rodajas y colóquelas sobre el fondo de la olla del AutoCook. Mezcle la harina y la levadura en polvo. Engrase la olla del AutoCook con mantequilla.
- Bata los huevos con el azúcar, el azúcar vainillado y una pizca de sal hasta que quede una masa muy espumosa. Sin dejar de batir, vaya incorporando primero la crema agria y después la sémola y la mezcla de harina. Añada el queso quark sin dejar de remover.
- Una vez que la masa tenga una consistencia homogénea, échela en la olla engrasada del AutoCook. **Cierre la tapa.** Seleccione el programa **Hornear** y la opción **Largo** y pulse el botón de **Inicio**.
- Abra la tapa en cuanto suene la señal. Deje enfriar el soufflé y vuélquelo en un plato. Sírvalo acompañado con mermelada o miel.

RACIONES: 8

Programa: Hornear largo

Calorías por ración: 225 kcal

Tiempo de horneado (sin precalentamiento):

AutoCook - 60 min.
AutoCook Pro - 60 min.

SOUFFLÉ DE QUESO con pasas y manzanas

Preparación:

- Corte 100 g de mantequilla en rodajas y colóquelas sobre el fondo de la olla del AutoCook.
- Divida en cuatro trozos 2 manzanas grandes, quiteles el corazón y córtelas en rodajas de 1 cm de grosor. Rocíelas con zumo de limón y colóquelas formando capas en la olla engrasada de forma que las rodajas queden un poco solapadas. Espolvoree encima 2 c.s. de azúcar.
- Bata 3 huevos grandes con 5 c.s. de azúcar y una pizca de sal hasta que quede una masa espumosa.
- Mezcle 2 c.s. de harina con la cáscara rallada de un limón y una cucharada de 1 levadura en polvo.
- Sin dejar de remover, añada a la mezcla de huevo 2 c.s. de crema agria, 3 c.s. de sémola y la mezcla de harina. Agregue 500 g de queso quark mientras sigue removiendo. Una vez que la masa tenga una consistencia homogénea, añada 200 g de pasas o arándanos rojos secos mezclando el conjunto con suavidad.
- Vierta la masa de queso quark sobre las manzanas de la olla y **cierre la tapa.** Seleccione el programa **Hornear** y la opción **Largo** y pulse el botón de **Inicio**. Abra la tapa en cuanto suene la señal. Deje enfriar el soufflé en la olla del AutoCook antes de servirlo y, después, vuélquelo en un plato.

RACIONES: 8

Programa: Hornear largo

Calorías por ración: 340 kcal

Tiempo de horneado (sin precalentamiento):

AutoCook - 60 min.
AutoCook Pro - 60 min.