

SUFLÉ DE PA **per a 4 comensals:**

300 ml de llet
30 g de sucre
pell d'1/4 de llimona ratllada
una branca petita de canela

60 g de pa sec (aprox. ½ barreta, o 6 llesques)

4 ous
30 g de sucre
30 ml de licor d'anís
oli

PREPARACIÓ

1. Talleu el pa a llesques no gaire gruixudes i poseu-les en un recipient, ben planes.
2. Feu arrencar el bull a la llet amb el sucre, la canela i la pell de llimona, coleu-ho i aboqueu-ho al recipient on hi ha el pa, i deixeu que el pa absorbeixi tota la llet.
3. Mescleu els rovells de l'ou amb el sucre, l'anís i un rajolí d'oli.
4. Munteu les clares, amb un polsim de sal, a punt de neu, i eu-lesincorporar a la mescla d'ous anterior amb molta cura.

ACABAMENTFINALITZACIÓ I COCCIÓ

5. Prepareu motlles individuals, untats amb oli (podeu utilitzar tasses que puguin anar al forn), poseu-hi a dins el pa embegut i barrejat amb la mescla cespumada d'ou i sucre. Ompliu els motlles fins dalt, i poseu-los al forn, ben calent, a 200°C, durant 8 min. Serviu-los immediatament.

APÈNDIX DE LA RECEPTE

Quan entrem el soufflé al forn, és molt important tenir a punt el forn ben calent, a la temperatura òptima, i no obrir-lo fins que no s'acabi la cocció, perquè el soufflé baixaria. Utilitzant com a base neutra aquest pa remullat amb llet, podeu jugar amb altres ingredients per tenir una variació de gustos més àmplia, per exemple amb licor de taronja, licor de cafè, licor de whisky o rom o cacau en pols.

Carme Ruscalleda