



## Soufflé al panettone



[Zucchero di canna BIO GREZZO](#)



Difficoltà media



30 minuti

### Ingredienti per il Soufflé al panettone

190 g Panettone

150 g Ricotta

50 g Tuorli d'uovo (circa 3)

65 g Albumi d'uovo (circa 2)

50 g Zucchero di canna BIO GREZZO

20 g Fecola

### Procedimento



1. Amalgamate la ricotta con il panettone precedentemente sbriciolato.



2. Aggiungete i tuorli d'uovo leggermente sbattuti e lasciate riposare il composto per circa 20 minuti, in modo che il panettone si ammorbidisca.



3. Nel frattempo montate a neve ben ferma gli albumi con lo zucchero. Incorporateli poi delicatamente al composto, alternandoli con la fecola setacciata.



4. Dividete l'impasto in stampini di alluminio ben imburattati con l'aiuto di una sac a poche quindi cuocere in forno caldo a 180°C per circa 10/12 minuti. Servite i soufflé ancora tiepidi.