



TORTITAS SOUFLÉ

Ingredientes (para 10 tortitas pequeñas):

- 2 yemas (huevos M)
 - 3 claras (huevos M)
 - 30 g harina de trigo
 - 20 ml leche entera
 - 10 ml aceite de girasol
 - 1 cucharadita de vinagre
 - 40 g azúcar
 - Aroma/esencia de vainilla
-

Elaboración:

1. En un bol blanquear con varillas, las yemas con la leche y el aceite.
2. Cuando hayan duplicado su volumen incorporar el aroma de vainilla (1/2 cucharadita) y la harina previamente tamizada.
3. Mezclar de nuevo con varillas lo justo para integrar la harina sin bajar el volumen de las yemas.
- * Es importante o sobre batir la masa tras añadir la harina.
4. En un bol aparte montar las claras de huevo con el vinagre (mejor si es vinagre blanco de alcohol) y apretar con el azúcar en 3 veces.
5. Es decir, cuando las claras estén semimontadas incorporar el azúcar en 3 veces sin dejar de batir a velocidad alta.
6. Las claras deben estar firmes pero suaves, con una textura lisa y brillante.
- * Mucho cuidado de no dejar restos de yemas en las claras o no montarán. El bol y las varillas deben estar limpios y secos para montar el merengue.



7. Para el montaje colocar 1/3 de las claras montadas sobre las yemas y mezclar con varillas manuales y movimientos envolventes para no bajar el volumen del conjunto.
 8. Una vez bien incorporadas añadir los 2/3 restantes y mezclar nuevamente con las varillas hasta que ambas preparaciones estén perfectamente integradas y no quede ningún grumo.
 9. Poner una sartén/cazuela antiadherente a fuego mínimo y cuando esté bien caliente engrasar con aceite y retirar el exceso con un papel absorbente. Hay que repetir este paso cada vez que pongamos una nueva tortita al fuego.
 10. Meter la masa en una manga pastelera y en posición vertical ir haciendo las tortitas con movimientos circulares del diámetro y la altura deseados.
- * HAY QUE UTILIZAR LA MASA DE LAS TORTITAS SOUFFLÉ A CONTINUACIÓN.
11. No hacer más de 2 tortitas a la vez y dejarlas separadas para poder girarlas fácilmente.
 12. Colocar una tapa sobre la sartén (a ser posible hermética) y siempre a fuego bajo dejarlas entre 3-4 minutos (el color dorado nos dirá cuando están listas).
 13. Girarlas muy delicadamente con ayuda de una espátula, colocar la tapa de nuevo y dejar otros 3-4 minutos para que termine de hacerse el interior.
 14. Sacar del fuego y consumir inmediatamente ya que como su nombre indica, pierden su volumen con rapidez ¡pero estarán igual de deliciosas!