

Γλυκό σουφλέ με κρουασάν και σοκολάτα

Μερίδες: 6-8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 20 λεπτά **Σκεύος:** πυρίμαχο σκεύος ή ταψί 25X25εκ.

Υλικά:

- 600 ml ρόφημα αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη
- 4 αυγά
- 150 γρ. καστανή ζάχαρη
- 1 ½ κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 12 μικρά κρουασάν βουτύρου, κομμένα στη μέση
- 1 κουβερτούρα Nestlé Dessert Πραλίνα (170 γρ.)
- 4 κ.σ. φιλέ αμυγδάλου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε μπολ ανακατεύουμε καλά με σύρμα το ρόφημα αμυγδάλου, τα αυγά, την καστανή ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας και το αλάτι.

2) Βάζουμε τα μισά κρουασάν σε βουτυρωμένο πυρίμαχο σκεύος.

3) Κόβουμε την κουβερτούρα Nestlé Dessert Πραλίνα σε μικρά και μεγάλα κομμάτια και αραδιάζουμε την μισή ποσότητα διάσπαρτα στα κρουασάν.

4) Περιχύνουμε με το μισό υγρό μείγμα το περιεχόμενο του σκεύους, συνεχίζουμε με τα υπόλοιπα κρουασάν και την υπόλοιπη κουβερτούρα Nestlé Dessert Πραλίνα.

5) Πασπαλίζουμε με φιλέ αμυγδάλου και αφήνουμε το σκεύος να σταθεί για 20 λεπτά, όσο προθερμαίνουμε τον φούρνο.

6) Ψήνουμε το σουφλέ σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 50 λεπτά.

7) Αφήνουμε το σουφλέ να κρυώσει για 20 λεπτά και σερβίρουμε.

#LoveOnly,

Madame Ginger