okoladni souffle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina za kolace
- **250 g**cokolade za kuvanje
- **6**jaja
- **300 g**šecera
- **130 g**brašna
- vanilin šecer

Priprema

okoladu istopiti na pari.

Dobro umutiti margarin i šecer. Zatim dodati jaja, brašno, vanilin šecer i istopljenu cokoladu i sve umutiti.

Stavljati u kalupe (mogu i kalupi za mafine) i peci u predhodno zagrejanoj rerni na 200stepeni 10minuta.

Savet