

okoladni sufle



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12jaja
- 4 kašikešecera
- 160 gbrašna
- 120 gmargarina
- 250 gMenaž cokolade

Priprema

Umutiti jaja postepeno dodavajuci šecer. Kada se to lepo umuti dodati brašno. Istopiti cokoladu sa margarinom. Sve zajedno sjediniti laganim mešanjem. Smesu sipati u kalupe za mafine. Peci u zagrejanjoj rerni na 220°C, 6 minuta ili dok korica ne pocne da puca. Izvadite iz rerne i poslužite. Prijatno!

Savet

Po želji poslužite sa šlagom i narednom okoladom, ili kuglom sladoleda.