

## Suflee de la Joca



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **15** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **125 g** margarina
- **150 g** šecera
- **3** jajeta
- **1 kesica** vanilin šecera
- **75 g** brašna
- **125 g** čokolade

## Priprema

Umutiti margarin, zatim dodati šecer da se sjedini. Dodati cela jaja, vanilin šecer i brašno. Umutiti sve da se sjedini.

Uzeti čokoladu i rastopiti na malo ulja, zatim dodati u napravljenu smesu.

U pleh za projice poreati papirne kalupe i sipati smesu. U svaki kalup staviti po 3 kašike smese.

Rernu zagrejati na tačno 200 C, i tek kada je zagrejana ubaciti pleh. Peci tačno 9 minuta, bez otvaranja rerne.

## Savet

Meni od ove smese ispadne 10 suflea, a možete i napraviti duplu smesu. Baš su soni i ukusni, unutra ostaju teni, tope se u ustima. Probajte obavezno. Prijatno :)