okoladni sufle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **80 g (4 velike kašike)**šecera
- **1**vanilin šecer
- **1/2**praška za pecivo
- **15 g (1 velika) kašika)**brašna
- **300 g**cokolade
- **175 g**margarina

Za serviranje:

- **220 g (1 kutija)**Frikom Straus sladoleda od vanile

Priprema

Jaja izmutiti sa šecerom.

Dodati vanilin šecer i brašno pomešano sa 1/2 praška za pecivo.

okoladu na tihoj vatri otopiti sa margarinom pa dobijenu smesu pomešati sa prethodnom.

Smesu izliti u pleh za mafine obložen papirnim korpicama ili još bolje ukoliko imate u male zemljane posudice.

Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni 7,5 minuta.

Služiti toplo uz sladoled od vanile.

Savet