

oko sufle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **140 g**Menaž cokolade
- **5 kašika**putera
- **130 g**šecera
- **3**velika jajeta
- **30 g**brašna
- **1/2 kašičice**cimet
- ili cili paprcice ili vanila ekstrakata – po želji

Priprema

Menaž cokoladu i puter istopiti na pari, pa dodati cimet. U drugoj ciniji umutite jaja i šećer.

Sjediniti ove dve smese i mešati sve vreme lagano dodajući brašno. Mešati dok se ne dobije homogena smesa.

Pecite 12 minuta u rerni zagrejanom na 200°C smesu koju ste sipali u kalupe za mafine namazane puterom.

Prevrnite na tanjir, poslužite sa sladoledom ili slatkim pavlakom.

Savet