

# **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**cokolade

## **Priprema**

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

Uzeti cokoladu 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 tacno 200 C, i tek kada je zagrejana ubaciti pleh. Peci tacno 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 :)