

# **Sufle sa menaž cokoladom**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4 jajeta**
- **160 gbrašna**
- **180 gšecera**
- **250 g margarina**
- **100 gcokolade**

## **Priprema**

Na tihoj vatri rastopiti 250 g margarina i 100 g cokolade. Kada se rastopilo skloniti sa šporeta.

U posebnoj posudi umutiti mikserom jaja, brašno i šefer.

Sjediniti margarin i cokoladu sa jajima, brašnom i šecerom. Promešati varjacom. Sipati u kalupe i peci na 250 C. Namestite tajmer 7 minuta, kada odzvoni izvadite ne bi smelo ni manje ni više peci po mom receptu.

## **Savet**

Prijatno!