

# **Sufle**



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je**

- **250 g**margarina
- **300 g**šecera
- **6**jaja
- **1** kesicupraška za pecivo
- **1**vanilin šecer
- **130 g**brašna
- **250 g**cokolade

## **Priprema**

Margarin i šecer prvo umutiti (ja margarin otopim na šporet), zatim stavim jaja, vanilin šecer, prašak za pecivo i brašno (stavljam prašak za pecivo iskljucivo zato jer sipam pola u kalup i naraste i izae više suflea) i sve to se izmuti dok se ne sjedini...

Zatim cokoladu rastopim na šporetu i dodam u onu smesu i umutim još malo dok se sve lepo ne sjedini.

Onda sipam i pleh... i pecemmm..

Treba da se pece u zagrejanoj relni oko 5-6 minuta najviše do 7 minuta da bi ostala unutra cokolada u tecnom stanju.

## **Savet**

Moj Vam je savet da pravite i rukate.. :-) heheh