

Sufle



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- 250 g margarina
- 300 g šećera
- 6 jaja
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 vanilin šećer
- 130 g brašna
- 250 g čokolade

Priprema

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

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

Onda sipam i pleh... i pečemmmmm..

Treba da se peče u zagrejanj relni oko 5-6 minuta najviše do 7 minuta da bi ostala unutra čokolada u tečnom stanju.

Savet

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