

Sufle u tegli



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za sufle:

- 2 jajeta
- 180 g šecera
- 180 g ulja
- 14 ravnih kašika brašna
- 2 kašike rumuna
- 180 ml mleka
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 100 g čokolade

Ostalo:

- 4 tegle od 300 ml
- po želji voće
- po želji neki preliv

Priprema

U zdjelu stavimo jaja, šećer i vanilin šećer. Umotimo penasto sa mikserom, dodamo ulje, rum (koji možete zameniti sa ekstraktom vanile) mleko, promešamo. Brašno pomešamo sa praškom za pecivo, dodamo u smesu i špatulom izmešamo. U veliku šerpu stavimo vodu, na dno stavimo krpu kuhinjsku i uključimo šporet na srednju temperaturu 3 ili 4. U tegle do pola sipamo smesu, potom narendanu ili izlomljenu čokoladu i u svaku teglu stavite na vrh. Ako volite čokoladu :) slobodno možete dodati još. Kad voda u šerpi pocinje da vri, poređajte tegle i poklopite šerpu sa poklopcem. Ne dizati poklopac tokom kuvanja. Smesu kuvati oko 20 minuta. Skloniti sa vatre, izvaditi teglice. E sad na vama je hocete li staviti voće ili neki preliv, ili nešto treće.... Kako god veoma

je ukusno.

Savet