

SOUFFLE



SASTOJCI:

250 GR MARGARINA

4 JAJA

220 GR ČOKOLADE

120 GR ŠEĆERA

160 GR BRAŠNA



VREME
PRIPREME

TAMAN DOK
TRAJU REKLAME

TEŽINA
PRIPREME



OTPRILIKE MOŽE SVAKO

PRIPREMA:

Priprema smese

Umuckati jaja i šećer zajedno ali mućkalicom nikako mikserom! Zatim otopiti margarin i čokoladu na pari, u tu smesu dodati prethodno umuckana jaja i na kraju brašno, sve lepo izmešati i sjediniti. Sipati u odgovarajuće modle za sufle, koje smo prethodno premazali maslacom i pobrašnali kako se ne bi zalepili.

Pečenje suflea

Peći u prethodno zagrejanjoj rerni na 250° 8min.

Posluženje

Služiti **OBAVEZNO** uz sladoled!

Autor:

Milica Brašić