ÇİKOLATALI SUFLE

Elif Korkmazel

3 adet yumurta
150 gr tereyağı
6 çorba kaşığı şeker
150 gr bitter çikolata
2 su bardağı un
1 paket vanilya
1 tutam tarçın
2 çorba kaşığı kakao

Tereyağı ve şekeri benmari usulü şeker eriyinceye kadar pişirin. İçine bitter çikolatalı rendeleyip koyun. Çikolata eriyince ocaktan alın. İçine kakao, çırpılmış yumurta, un, vanilya, tarçını ilave ederek boza kıvamında bir karışım elde edin. Bu karışımı yağlanmış, unlanmış ve şeker serpilmiş sufle kaplarına paylaştırın. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında, içinin yumuşak olmasını istiyorsanız 10 dakika, tam pişmesini istiyorsanız 15 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:63564 • adı:Çikolatalı Sufle • gönderen:aktar • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:21