

Ananasli Sufle

Malzemeler

6 corba k. ananas suyu
2 corba k. tereyagi
1 kahve fincani toz seker
2 adet yumurta
2 corba k. un
1 tatli k. kabartma tozu
2 cay bardagi light sut
1 corba kasigi pudra sekeri
Yarim portakal kabugu rendesi
Tuz

Yapilisi

Sufle kaplarini tereyagi ile yaglayin. Kalan yagi seker ve yumurta sarisi ile kopuk kopuk olana dek cirpin. Portakal kabugu rendesi, kabartma tozu ve elenmis unu yavas yavas ekleyin.

Ananas suyu ve sutu mikserle karistirin. Yumurtali harci azar azar ekleyin. 1 tutam tuzla cirpilmis yumurta aklarini ilave edip cirpmaya devam edin. Karisimi sufle kaplarına dokun. 180 derecede isitilmis firinda yaklasik 30-35 dk. pisirin. Dilerseniz uzerine pudra sekeri serpip servis yapin.