

Beyaz Cikolatali Sufle

Malzemeler

1/2 su bardagi un
2/3 su bardagi seker
10 yumurta
250 gr tereyag
250 gr beyaz cikolata
10 tane sufle kabi

Yapilisi

Yumurta ve sekeri kopurup beyazlasincaya kadar cirpin.Unuda ilave edip 1 dakika daha karistirin.Ayri bir yerde cikolata ve tereyagini benmari usulu eritip sicak sekilde diger malzemeye karistirin.Icleri yaglanmis sufle kaplarina paylastirin.Onceden isitilmis 200 derece firinda 7 dakika kadar pisirin.