

Sufle

Malzemeler

3 tane yumurta

80 gr bitter cikolata

Yarım su bardagi un

50 gr tereyagi

Yarım su bardagi seker

Yapilisi

Ilk olarak firini 220 dereceye ayarlayip calistirin.Tereyagi ve bitter cikolatalari teflon tavada kisik ateste karistirarak eritin. Eridikten sonra ocagi kapatip unu ilave edin ve iyice karistirin.Ayri bir kapta yumurta ve sekeri karisim beyazlayana kadar iyice cirpin. Cikolatali harci ilave ederek mikserle tekrar cirpin. Hamur hazir.Sufle kaplarinizi ya da isiya dayanikli kucuk kaplariniz varsa iclerini yaglayarak hamurdan esit sekilde hepsine paylastirin. Yaklasik 4 kap cikiyor.Daha onceden isittiginiz firinda 8 dakika da sufleniz hazir. Firindan aldiktan sonra bir kac dakika ilk sicakliginin gecmesini bekleyin sonra ister tabaga cevirip ister kaseden yiyebilirsiniz. Kabinizi yaglamissaniz yapismayacaktır. Folyodan sufle kaplari var onlari da kullanabilirsiniz, onlarda da suflenin cok rahat ciktigini goreceksiniz.AFIYET OLSUN