

## suflet kawowy

### AGATA1722



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>cukier puder</b>	150 g
<b>mąka ziemniaczana</b>	20 g
<b>margaryna</b>	20 g
<b>jajko</b>	3 sztuki
<b>kawa naturalna</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować wywar z kawy. Oddzielić żółtka od białek; żółtka utrzeć z połową cukru na parze, z białek ubić pianę dodając pod koniec ubijania pozostały cukier. Mąkę ziemniaczaną rozmieszać z 4 łyżkami zimnej wody. Do żółtek dodać kawę i mąkę ziemniaczaną- ubijać masę do zgęstnienia. Wszystkie składniki wymieszać. Naczynie żaroodporne wysmarować tłuszczem, wyłożyć masę. Piec w piekarniku ok. 20 minut.