

suflet czekoladowy



DOROTA76



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki	4 łyżki
cukru	4 łyżki
mleko	1 i 1/2 szklanki
czekolady	7 dag
jajko	4
masło do wysmarowania formy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dwa żółtka utrzeć z cukrem i wymieszać z mąką. Postawić na małym ogniu i ciągle mieszając dodawać gorące mleko z rozpuszczoną w nim czekoladą. Gotujemy do zgęstnienia. Następnie ostudzić, dodać pozostałe żółtka, wymieszać. Z białek ubić pianę i delikatnie wymieszać. Rozlać do wysmarowanych foremek. Zapiekać w piekarniku 20 minut.