

Čokoládové soufle -- (hnědácci) (černoch v košili)

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

40 g cukr vanilinový

225 g mouka hladká

3 ks vejce

169 g máslo

150 g čokoláda

200 g ořechy lískové

225 g cukr krystal

Postup

Ve vodní lázni rozejdeme čokoládu s máslem .přidáme cukr proto aby se také dobře rozpustil. Celá vejce vyšleháme s vanilkovým cukrem . Dobře vyšlehaná vejce smícháme s moukou a s čokoládou. Nakonec vmícháme mleté oříšky. Plníme do vymazaných a vysypaných tvořítek. Podle velikosti tvořítek pečeme při teplotě 130-140 stupňů.