**ÇİKOLATALI SUFLE TARİFİ**

**Malzemeler:**

* 3 tane yumurta (yumurtalar büyükse 2 tane kullanabilirsiniz)
* 80g bitter çikolata
* Yarım su bardağı un
* 50 g tereyağı
* Yarım su bardağı şeker

**Yapılışı:**

**Çikolatalı sufle** yapmaya başlamadan önce İlk olarak fırını 220 derecede çalıştırın.

Tereyağını teflon tavada kısık ateşte erittikten sonra çikolatayı ekleyin ve  karıştırarak eritin. Eridikten sonra ocağı kapatarak unu ilave edin ve iyice karıştırın.

Ayrı bir kapta yumurta ve şekeri karışım beyazlayana kadar çırpın.

Çikolatalı harcı ilave ederek mikserle tekrar çırpın. Hamurumuz hazır.

Sufle kaplarınızı ya da ısıya dayanıklı küçük kaplarınız varsa içlerini yağlayarak hamurdan eşit şekilde hepsine paylaştırın.

Daha önceden fansız çalıştırdığınız ve ısıttığınız  fırında 7-8 dakikada sufleniz hazır.

Fırından aldıktan sonra bir kaç dakika ilk sıcaklığının geçmesini bekleyin sonra ister tabağa çevirip ister kaseden yiyebilirsiniz.

**Afiyet Olsun.**