



Hot Choco Souffle

Bilik » Dapur | Ahad, 4 November 2012 16:00

Penulis : Eva Mislia

Bahan

- # 250 gram margarin.
- # 125 gram tepung terigu.
- # 500 ml susu cair.
- # 100 gram gula pasir.
- # 250 gram coklat masak "dark", lelehkan.
- # 4 kuning telur.
- # 4 putih telur, kocok kaku.
- # Hiasan : Cokelat masak "dark", parut secukupnya.

Cara Membuat

- # Panaskan oven dengan temperatur 175 derajat Celcius. Siapkan mangkuk tahan panas ukuran kecil 8 cm, olesi dengan margarine, sisihkan.
- # Panaskan margarin, masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan susu cair, gula pasir, dan coklat masak yang telah dilelehkan, aduk rata, angkat. Tambahkan kuning telur, aduk rata.
- # Campur adonan telur dengan putih telur yang telah dikocok kaku, aduk rata.
- # Ambil mangkuk, tuangkan adonan dan panggang selama 45 menit hingga matang. Keluar dari oven, taburi dengan coklat serut.
- # Sajikan hangat.

Porsi untuk 12 mangkuk.