

Σουφλέ σοκολάτας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά συνταγής

- **250 γραμμ.** σοκολάτα κουβερτούρα ψιλοκομμένη
- **250 γραμμ.** βούτυρο σε κομμάτια
- **5 αυγά**
- **150 γραμμ.** ζάχαρη
- **100 γραμμ.** αλεύρι μαλακό κοσκινισμένο
- **1 πρέζα** αλάτι

Μία από τις ωραιότερες συνταγές για σουφλέ που έχετε ποτέ δοκιμάσει. Εύκολο, γρήγορο και τέλειο μαζί!

Εκτέλεση

Τοποθετούμε τη σοκολάτα με το βούτυρο σε μπεν μαρί σε χαμηλή φωτιά, να λιώσουν, ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Αφήνουμε λίγο να κρυώσει.

Τοποθετούμε τα αυγά με τη ζάχαρη σε μπολ. Με μίξερ χειρός τα χτυπάμε καλά να αφρατέψουν και να φουσκώσουν. Λίγη λίγη, πάντα ανακατεύοντας, προσθέτουμε τη λιωμένη σοκολάτα -αφού κρυώσει- στα χτυπημένα αυγά.

Κοσκινίζουμε το αλεύρι και το αλάτι στο μείγμα και το διπλώνουμε απαλά. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε πολύ καλά 12 πυρίμαχα σκεύη ατομικά για σουφλέ (και μιας χρήσεως είναι τέλεια). Τινάζουμε να φύγει το περιττό αλεύρι. Γεμίζουμε τα μπολάκια (ισομοιράζουμε το μείγμα).

Ψήνουμε στους 200 βαθμούς για 9'-10'. Ξεφορμάρουμε και σερβίρουμε αμέσως με κρέμα γάλακτος ή παγωτό.

Η συνταγή παρουσιάστηκε και στην εκπομπή «10 με 1 μαζί», στις 12/11/2010.

Μερίδες: 12

Χρόνος Προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος Ψησίματος: 10 λεπτά

Πηγή: argiro.gr