

www.SztukaKulinarna.pl

Suflet z chleba razowego

ilość porcji **6** czas **50 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
10	dkg	tartego razowego chleba	
5	dkg	masło	
4	szt	jajko	
3	dkg	cukier puder	do białek
3	dkg	rodzyneków	
100	ml	białego wytrawnego wina,	
4	dkg	kakao goździk tłuszcz i bułka tarta do formy.	

Przepis Chleb wymieszać z winem i pozostawić do namoczenia na 10 minut. Masło utrzeć z cukrem, dodając kolejno żółtka, wymieszać z kakao i zmiażdżonymi przyprawami oraz opłukany rodzynekami, chlebem i ubitą z cukrem pianą z białek. Następnie przełożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką formy, zapiec. Składniki

10 dkg tartego razowego chleba, 5 dkg masła, 4 jaja, 5 dkg cukru pudru do żółtek, 3 dkg cukru pudru do białek, 3 dkg rodzyneków, 100 ml białego wytrawnego wina, 4 dkg kakao, cynamon, goździki, tłuszcz i bułka tarta do formy.