



מתכון סופלה כשר לפסח: פינוק שאסור לפסח

כמות: 10 אצות

זמן הכנה: 10 דקות

זמן אפייה: 9 דקות

אופן ההכנה

מחממים תנור על 180 מעלות על מצב אפייה
ממיסים בסיר על אש נמוכה את השוקולד השמן והסוכר
מכבים את האש מחכים שקצת יתקרר
מוסיפים את הביצים אחד אחד ומערבבים ישר כדי שלא יתבשל
אח"כ מוסיפים את הקמח תפוחי אדמה בהדרגה ומערבבים
לאחר מכן ממלאים את כוסיות הסופלה עד החצי
ואופים על 180 מעלות
תנור חזק למשך 10 דקות יוצא כמו בתמונה אפוי מאוד
אם אוהבים יותר נוזלי 8 דקות אפייה

בתאבון!!

חומרים

200 גרם שוקולד מריר
3\4 כוס שמן
1\2 כוס סוכר
5 כפות קמח תפוחי א
3 ביצים גדולות