



Σουφλέ σοκολάτας με στέβια

Υλικά για 2 άτομα

- 1 κουταλιά της σούπας αλεύρι
- 50γρ βούτυρο
- 1 κουταλιά της σούπας κακάο
- 2 αυγά
- 4 κουταλιές της σούπας στέβια κρυσταλλική (ισοστεβια) ή (αλλιώς είναι 180γρ ζάχαρη)

Εκτέλεση

- Λιώνουμε το βούτυρο σε ένα μικρό κατσαρολάκι
- Χτυπάμε τα αυγά με το μίξερ
- Στο βούτυρο προσθέτουμε την στέβια και το κακάο και τα ανακατεύουμε πολύ καλά να λιώσει, στην συνέχεια το βγάζουμε από την φωτιά για να πέσει η θερμοκρασία του.
- Στην συνέχεια το προσθέτουμε στα αυγά και τα χτυπάμε όλα μαζί.
- Προσθέτουμε και την μια κουταλιά αλεύρι και τα ξαναχτυπάμε για λίγο.
- Έπειτα βουτυρώνουμε 2 φορμάκια και μοιράζουμε το μείγμα
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς για 10 λεπτά.

Το σερβίρουμε με λίγη κρέμα γάλακτος και σιρόπι σοκολάτας