

Ciasto czekoladowe ekspresowe



Autor: **CiachaBabyAgi**
Przepisów: **30** Ocena: **406**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 3 jajka
- 120 g cukru
- 200 g mąki
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 50 g kakao
- 100 ml mleka
- 2 garści orzechów lub bakalii

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ubijamy mikserem dodając stopniowo cukier. Po otrzymaniu puszystej masy miksujemy dalej wsypując po łyżce całą mąkę. Następnie dodajemy proszek do pieczenia, cukier waniliowy i kakao, mieszamy. Wlewamy mleko i miksujemy, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Do gotowej masy dodajemy orzechy lub bakalie - ja wybrałam orzechy włoskie - i delikatnie mieszamy.
- 2 Nagrzewamy piekarnik do temperatury 180 stopni. Ciasto wylewamy na wysmarowaną tłuszczem prostokątną formę i wstawiamy do piekarnika. Pieczemy ok. 20 - 25 minut. Wystudzone ciasto kroimy w trójkąty.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: