

Ciasto czekoladowe z czerwonym winem



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19497**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- Masło 20 dag
- Cukier 20 dag
- Jajo kurze 4 szt.
- Cukier wanilinowy 1 szt.
- Kakao 4 łyżki
- Proszek do pieczenia 1 łyżka
- mąka 25 dag
- wino czerwone słodkie 1/2 szklanki
- Cynamon 1/2 łyżeczki
- tłuszcz do formy
- bułka tarta do formy

Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie:
Masło utrzeć z cukrem.
- 2 Dodać cynamon, cukier waniliowy, kakao, roztrzepane jajka, mąkę, proszek do pieczenia.
- 3 Całość dokładnie wyrobić mikserem, dodawać po odrobinie wina i ucierać do uzyskania jednolitej masy.
- 4 Następnie przelać do przygotowanej foremki.
- 5 Piec w temperaturze 160 stopni około godziny.

Twoje notatki do przepisu: