

Ciasto z grzanym winem

Autor: **terwol**Przepisów: **15** Ocena: **273**

> 6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 150 g czekolady
- 4 jajka
- 180 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 200 g masła
- 200 g mąki
- 1 łyżeczka przyprawy z piernika
- 1 opakowanie proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka kakao
- 150 ml grzanego wina
- Polewa:
 - 200 g cukru pudru
 - 40 ml grzanego wina

Sposób przygotowania:

- 1 Utrzeć czekoladę a następnie wymieszać wszystkie składniki ciasta. Wyłożyć głęboką blachę papierem do pieczenia i równomiernie rozprowadzić ciasto. Piec w termoobiegu w temperaturze 180 °C przez około 20 minut.
- 2 Odstawić do ostygnięcia, a następnie wymieszać cukier puder z grzanym winem do powstania czerwonego lukru i rozprowadzić go na schłodzonym cieście. Gdy polewa wystygnie, pokroić ciasto na kawałki.

Twoje notatki do przepisu: