

(jednoporcyjne) czekoladowe ciasto buraczane



Autor: **pannamadzia**
Przepisów: **19** Ocena: **143**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- mąka pszenna pełnoziarnista 50g
- puree z (ugotowanego) buraka 1/3 szklanki
- jajko 1
- jogurt naturalny 2 łyżki
- gorzkie kakao 2 łyżki
- gorzka czekolada 2 kostki
- cukier trzcinowy 1 łyżeczka
- kawa rozpuszczalna 1 łyżeczka
- sól szczypta
- ziarenka z 1/2 laski wanilii

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik nagrzać do 180 stopni (termoobieg). W misce wymieszać mokre składniki: jajko, jogurt naturalny oraz puree z buraka. Czekoladę rozpuścić (w kąpielii wodnej) i dodać do mokrych składników. Przez chwilę ubijać trzepaczką, aby napowietrzyć masę. W osobnej, nieco większej, misce wymieszać suche składniki: mąkę, proszek do pieczenia, kakao, cukier, kawę rozpuszczalną, sól oraz ziarenka wanilii. Mokre składniki połączyć z suchymi i porządnie wymieszać, aż do uzyskania gładkiej, jednolitej masy. Gotową masę przelać do kokilki. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 40-50 minut. Wyjąć, ostudzić i podawać.

Twoje notatki do przepisu: