

Mocno czekoladowe ciacho



Autor: **Cynamonek**
Przepisów: 4 Ocena: 64



> 6 os.



> 60 min



Średnie przystępne



Składniki:

- kakao, 35 gram
- gorąca woda, 0,3 szklanki
- czekolada gorzka, 150 gram
- rozpuszczone masło, 150 gram
- cukier, 1 szklanka
- jajka, 4 sztuki
- orzechy np. włoskie, 100 gram

Sposób przygotowania:

- 1 W misce kakao wymieszać z gorącą wodą, nie pozostawiając grudek.
- 2 Czekoladę rozpuścić(np. w mikrofalówce), dodać ją do masy z kakao i wody.
- 3 Dodać masło, cukier, orzechy. Białka oddzielić od żółtek, żółtka dolać do czekoladowej masy. Wszystko wymieszać.
- 4 W drugiej misce białka ubijać do uzyskania sztywnej piany. Następnie połączyć ją z masą.
- 5 Wszystko zmiksować.
- 6 Blaszkę 20 x 30cm wyłożyć papierem do pieczenia. Masę przelać do blaszki i piec 60- 70 min w 180°C, bez termoobiegu. Ciasto przestudzić. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: