

Szybkie ciasto czekoladowe.



Autor: **Ladylaura**
Przepisów: 17 Ocena: 445



> 6 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Składniki: tortownica 20 cm 160 g mąki pszennej
- 175 ml śmietany 18 %
- 100 g masła
- 100 g czekolady gorzkiej
- 100 g cukru trzcinowego
- 2 jajka
- 2 pełne łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 0,5 łyżeczki sody oczyszczonej

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Najpierw rozpuszczamy masło na niewielkim ogniu, dodajemy czekoladę i mieszamy do rozpuszczenia już bez podgrzewania. Studzimy. Jajka roztrzepujemy z cukrem. Dodajemy śmietanę, ostudzoną czekoladę z masłem, mieszamy. W oddzielnej misce przesiewamy suche składniki, czyli – mąkę, kakao, proszek i sodę. Dodajemy je w dwóch częściach do składników mokrych i krótko mieszamy łyżką. Tylko do połączenia się masy.



- 2 Masę przekładamy do tortownicy i pieczemy w piekarniku nagrzanym

wcześniej do 170 stopni przez około 45 minut.Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: