



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Шоколадный кекс

Kağıtta Çikolatalı Kek



½ стакана сахарной пудры
2 яйца
2 плитки шоколада с орехами (160 гр.)
1 ч. л. растворимого кофе
¼ стакана молока
1 стакан с горкой муки
3 ст. л. сливочного масла (75 гр.)
1 пакет ванилина
½ ч. л. разрыхлителя
немного соли

В небольшую кастрюльку положить шоколад (поломать), кофе, молоко и сливочное масло. На маленьком огне помешивая растопить.

Пока шоколад остывает, в миске взбить яйца и сахарную пудру до состояния белой массы.

Сверху добавить теплый шоколад, соль, ванилин, муку и разрыхлитель. Взбивать до однородной массы.

На противень разложить бумажные заготовки для кексов 18-20 штук. Выложить в них до половины приготовленное тесто.

В заранее разогретой до 170 градусов духовке печь кексы 20-25 минут.

Подавать остывшими.

Вместо шоколада с орехами можно использовать черный шоколад, добавив горстку измельченного фундука.