



## 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.