



Кекс «Мадлен»

Madlen Kek



4 яйца
1,5 стакана сахарной пудры
40 грамм черного шоколада
125 гр. слив. масла
3 ст.л. какао
1 пакет ванилина
1 пакет разрыхлителя
0,5 стакана молока
2,5 стакана муки

- # Частью масла смазать не большую форму.
- # Оставшееся масло положить в кастрюльку, добавить шоколад и помешивая растопить на очень медленном огне.
- # Яйца и сахар взбить до состояния белой пены.
- # Добавить какао, растопленный с маслом шоколад и молоко, взбивать некоторое время.
- # Затем добавить просеянную муку, разрыхлитель и ванилин, перемешать и вылить в смазанную маслом форму.
- # Поставить в заранее разогретую до 170 градусов духовку, печь минут 50.
- # Достать из духовки и минут через 15 порезав квадратиками. Подавать когда остынет.

Сверху можно полить растопленным шоколадом.