



Шоколадные кексики

Kağıtta Çikolatalı Kek



1/2 кофейной чашечки шоколадной стружки
2 яйца
0,5 стакана сахарной пудры
0,5 стакана йогурта
0,5 стакана растит. масла
1 пакетик разрыхлителя
1 пакетик ванилина
1,5 стакана муки
Сверху:
1 плитка черного шоколада
1 ст.л. слив. масла

- # Яйца взбить с сахарной пудрой до бела.
- # Добавить йогурт и растит. масло, перемешать.
- # Затем добавить муку, разрыхлитель и ванилин, перемешать.
- # Последней добавить шоколадную стружку, перемешать деревянной ложкой.
- # Выложить тесто в бумажные заготовки для кексиков (заполнить 1/3 часть заготовки).
- # Поставить в разогретую до 170 градусов духовку на 30 минут.
- # На медленном огне растопить шоколад и слив. масло.
- # Затем готовые кексы полить шоколадным соусом.
- # Подавать когда шоколад застынет.

Чтобы кексики в процессе запекания не растеклись, бумажные заготовки можно вставить в специальные силиконовые или металлические формочки для кексов.