

Babeczki luksusowe czyli czekoladowa lawa



PAULETTE17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czekolada gorzka	200 gram
masło	200 gram
cukier	1/3 szkl.
mąka pszenna	1/3 szkl.
jaja	3 szt.
cukier puder	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Do garnka wlewamy wodę i wstawiamy na gaz. Na to kładziemy miskę z połamaną czekoladą i masłem. Mieszamy aż się rozpuści.
- KROK 2** Jajka miksujemy. Dodajemy cukier i dalej miksujemy. Następnie rozpuszczoną czekoladę z masłem dodajemy do jajek. Mieszamy szpatułką aż wszystko się połączy. Na koniec wsypujemy mąkę i także mieszamy szpatułką aż zrobi się jednolita masa.
- KROK 3** Ciasto przelewamy do foremek (ma pokrywać większą połowę). I wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 170 stopni na ok. 10-12 min. Jeżeli wierzch będzie przypieczony to wyciągamy, w środku ma być płynnie. Do ceramiki przykładamy talerzyk i odwracamy, potrząsając aż babeczka wyjdzie. Na koniec posypujemy cukrem pudrem.