

Czekoladowa rozkosz / płynny w środku



ANIA19939



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czekolada gorzka	100g
jaja	3szt
masło	100g
cukier	50g
mąka	50g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nagrząć piekarnik do temperatury 180 s. Włożyć masło i czekoladę do żaroodpornej miski i umieścić nad garnkiem z gotującą się wodą. Mieszać, aż się roztopi i powstanie gładka masa. Odstawić. Ubić jajka mikserem. Powoli dodawać cukier, cały czas ubijając, aż powstanie puszysta masa. Przesiać mąkę i powoli dodawać do masy czekoladowej. Mieszać, aż znikną wszystkie grudki. Dodać masę jajeczną do miski z roztopioną czekoladą i wymieszać. Nałożyć masę do przygotowanych foremek wyłożonych papierem do babeczek. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 6 minut.