

ciacho czekoladowe



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukier

syrop klonowy

miód

kakao naturalne

czekolada gorzka

mąka

proszek do pieczenia

burak ćwikłowy

olej słonecznikowy

jajko 2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier, syrop i miód mieszamy do tego wbijamy jajka, kakao, połączoną i przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. do tego dodajemy startego na tartce całkiem sporego buraka ćwikłowego (zamiast masła spulchnia ciasto) i odrobinę oleju. to szybko do piekarnika na godzinę na 140 stopni. Ciasto przekroić na pół w środek jak i na zewnątrz poleć roztopioną gorzką czekoladą.