





Ciasto czekoladowe

przepisy.pl

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- cukier - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- jajka - 3 sztuki
- kakao - 2 łyżki
- woda - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- aromat rumowy - 6 unit
- cukier puder do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Kasię, cukier, wodę i kakao umieścić w rondelku.
2. Całość gotować przez około 10 minut.
3. Zestawić z ognia, dodawać kolejno (nie przerywając mieszania): jaja, mąkę, proszek do pieczenia i aromat do ciast.
4. Przygotowaną masę przełożyć do wysmarowanej Kasią i wysypanej mąką podłużnej foremki o wymiarach 25 x 10 cm.
5. Piec w nagrzanym piekarniku 180 stopni C przez około 40-45 minut.
6. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl