





przepisy.pl

Ciasto czekoladowe bez laktozy



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C  27x17 cm

Składniki:

ciasto

- Kasia bez laktozy** - 125 gramów
- mąka pszenna - 100 gramów
- kakao - 30 gramów
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- zmielone orzechy laskowe - 100 gramów
- jajka - 3 sztuki
- cukier - 150 gramów

wierzch

- Kasia bez laktozy** - 100 gramów
- cukier - 100 gramów
- woda - 2 łyżki
- kakao - 25 gramów
- ziarna kakao - 1 garść

Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię utrzyj z cukrem na puch. Ciągłe ucierając, dodawaj po jednym jajku.
2. Do utartych z Kasią jajek wsyp mąkę z dodatkami i wymieszaj.
3. Przelóż do wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach 27x17 cm. Piecz około 30 minut w 180 °C.
4. Do rondelka włóż Kasię, cukier, wodę i kakao. Mieszaj, aż wszystkie składniki się połączą, a cukier rozpuści. Przystudź, od czasu do czasu mieszając.
5. Gotową, lekko gęstniejącą polewą polej ciasto. Posyp kruszonym ziarnem kakao.

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