



Czekoladowe ciasto Lava Cake

3 porcje

30 minut

Składniki

- 3 jajka
- 30 g cukru pudru
- 22 g mąki
- 65 g masła
- 80 g czekolady
- 1/2 łyżeczki kakao

Przygotowanie

1

Rozgrzej piekarnik do 220°C.

2

Zamocuj mieszadło motylkowe w kielichu do gotowania (na ostrzu wielofunkcyjnym).

3

Umieść 3 jajka oraz 30 g cukru pudru. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Ubij.

5

W misce umieść 65 g masła, 80 g czekolady. Umieść w mikrofalówce na 30 sekund w celu rozpuszczenia składników.

6

Wyjmij mieszadło motylkowe. Dodaj rozpuszczone masło i czekoladę. Przesiej 22 g mąki. Zamknij pokrywę kielicha.

7

Wymieszaj.

8

Całość wymieszaj szpatułką i wlej do foremek na ciasto do 3/4 wysokości.

9

Całość wymieszaj szpatułką i wlej do foremek na ciasto do 3/4 wysokości.

10

Posyp kakao. Smacznego!