

The image shows two chocolate cakes on a wooden surface. The cake in the foreground is topped with a thick drizzle of chocolate sauce and chopped nuts. The background is dark and out of focus, showing more of the same cakes and ingredients like walnuts and cinnamon sticks. The text is overlaid on the image in a white, elegant script font.

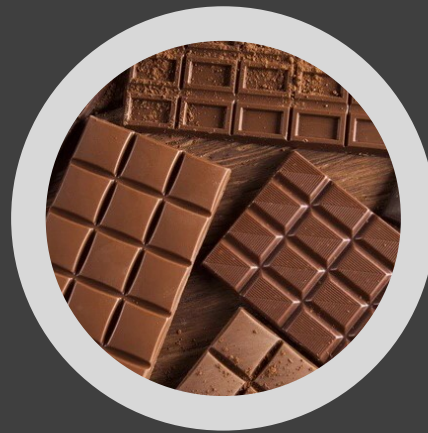
Ciasto czekoladowe

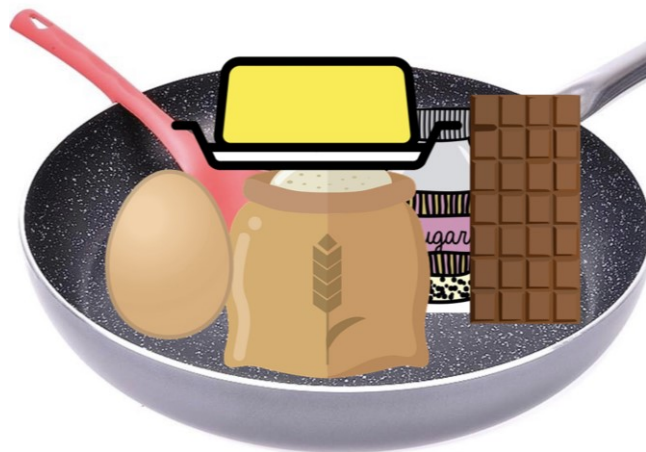
Autorzy: Laura, Nikodem, Adam

Skala
trudności:
Łatwe
Pomoc
dorosłego:
Tak

Składniki:

- ¼ kostki masła
- 250 gramów gorzkiej czekolady
- 250 gramów mąki
- Szklanka cukru
- 6 jajek
- Ziarenka laski wanilii





Przygotowanie:

- Rozpuść masło na małym ogniu w rondelku i dodaj pokruszonej pokruszoną czekoladę. Mieszaj, aż się rozpuści. Dosyp mąkę i mieszaj, żeby nie było grudek. Dodaj cukier. Ubij jajka z wanilią i dolej do reszty. Mieszaj, aż masa będzie lśnić. Wlej do natłuszczonej formy. Piecz 40-50 minut w 180 stopniach.

Podaj z owocami i posyp orzeszkami włoskimi

Smacznego!

