

Ciasto kakaowe z polewą czekoladową



czas przygotowania: **60 min**



poziom trudności: **łatwy**



Składniki

CIASTO:

mąka pszenna – 180 g
kakao extra ciemne Gellwe – 35 g
proszek do pieczenia Gellwe – 1 łyżeczka
jajka (rozmiar L) – 2 sztuki
jogurt naturalny – 120 g
mleko (ciepłe) – 80 ml
olej rzepakowy – 120 ml
cukier trzcinowy – 170 g

POLEWA:

czekolada biała – 100 g
śmietanka 30% – 80 ml
kolorowa posypka – do dekoracji

Sposób przygotowania



W jednej misce wymieszaj mąkę, kakao extra ciemne Gellwe oraz proszek do pieczenia Gellwe.



W drugiej misce wymieszaj jajka, jogurt naturalny, ciepłe mleko, olej rzepakowy oraz cukier trzcinowy.



Do mokrych składników przesiej suche i delikatnie wymieszaj szpatułką do uzyskania jednolitej masy.



Gotowe ciasto przełóż do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 40–45 minut, do tzw. suchego patyczka. Po upieczeniu wystudź na kratce.



Czekoladę z śmietanką podgrzej w mikrofalówce do rozpuszczenia i dokładnie wymieszaj. Polej przestudzone ciasto i posyp kolorową posypką.



Produkty Gellwe użyte w przepisie Ciasto kakaowe z polewą czekoladową



Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe – ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.

Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g



Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.

To pewnoś wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.

Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.

Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g