

Постный шоколадный кекс со сливами

Автор: Мухаббат

20.03.2014 09:06 - Обновлено 20.03.2014 09:07



Я уже пекла [этот кекс](#) и делилась впечатлениями о вкусовых качествах. В этот раз я решила добавить сливы, можно добавить вишню. Пробуйте, экспериментируйте, давайте волю своей фантазии и вы обязательно получите желаемый результат.

Постный шоколадный кекс со сливами

Автор: Мухаббат

20.03.2014 09:06 - Обновлено 20.03.2014 09:07



ИНГРЕДИЕНТЫ:
Пшеничная мука высшего сорта (хорошо просеянная)
Сахар (хорошо высушенный)
Сливочное масло (хорошо высушенное)
Яйца (хорошо высушенные)
Кипяток (хорошо высушенный)
Шоколад (хорошо высушенный)
Сливы (хорошо высушенные)

Постный шоколадный кекс со сливами

Автор: Мухаббат

20.03.2014 09:06 - Обновлено 20.03.2014 09:07



ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В миске смешать муку, сахар, какао-порошок, разрыхлитель, соль и сливы. В другой миске смешать растительное масло, воду и уксус. Соединить две смеси и выложить в форму. Выпекать 30-40 минут при 180°C.

Постный шоколадный кекс со сливами

Автор: Мухаббат

20.03.2014 09:06 - Обновлено 20.03.2014 09:07



Данная информация является конфиденциальной и предназначена только для внутреннего использования. Любое копирование или распространение этой информации без разрешения владельца является нарушением законодательства и может повлечь за собой юридическую ответственность.

Постный шоколадный кекс со сливами

Автор: Мухаббат

20.03.2014 09:06 - Обновлено 20.03.2014 09:07



Выпекать готовый кекс из духовки, дать немного остыть в форме, затем переложить на решетку, когда он полностью остынет.

Постный шоколадный кекс со сливами

Автор: Мухаббат

20.03.2014 09:06 - Обновлено 20.03.2014 09:07



{jcomments on}