Шоколадные кексы

Добавил(а) Оля
22.11.10 10:08 -

Продукты

- **Тесто:** Сахар - 150 гр., Яйцо - 2 шт.
- Масло сливочное - 150 гр., какао - 4 ст.л.

- Молоко - 100 мл. Мука - 200 гр., Разрыхлитель 1,5 ч.л.
- Шоколад - 100 гр.
- **Для крема:** Густая сметана - 1 ст.л.,Сахар - 4 ст.л., какао - 4 ст.л., масло слив.- 5

Смешиваем масло, сахар, какао, молоко.

Нагреваем постоянно помешивая, до первых бульков.

Снимаем с огня, остужаем.

Добавляем яйца. Перемешиваем.

Добавляем муку и разрыхлитель. Перемешиваем до однородной консистенции.

Плитку шоколада ломаем на маленькие кусочки, выкладываем в тесто, перемешиваем.

Выкладываем тесто в формы, смазанные маслом. Тесто должно быть 1/3 формы.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 20 минут.

Остужаем.

Крем.

Смешиваем все ингредиенты, доводим до кипения, постоянно помешивая.

Добавил(а) Оля
22.11.10 10:08 -

Крем остужаем.

Украшаем кексы при помощи кондитерского шприца.

Шоколадные кексы.

Добавил(а) Оля
22.11.10 10:08 -

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:16}