




## Czekoladowe serduszka

 kaskaroman97

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 4 porcje

### Składniki:

Mąka pszenna - 250 g

Cukier - 1/2 szklanka

Kakao Alce Nero - 3 łyżka

Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Mleko - 1 szklanka

Olej - 1/2 szklanka

Jajko - 2 szt.

Dżem morelowy Alce Nero - 4 łyżeczka

Czekolada gorzka Alce Nero - 4 kostka

### Dodatkowe info:

Ciasto szybie w wykonaniu, a przy tym bardzo pyszne.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wszystkie suche składniki: mąkę, cukier, proszek do pieczenia i kakao dokładnie ze sobą połączyć.

**KROK 2:** W drugim naczyniu połączyć dokładnie jajka, mleko oraz olej i wymieszać.

**KROK 3:** Mokre składniki dodać do suchych i bardzo dokładnie razem połączyć.

**KROK 4:** Przełożyć do foremek u mnie są one w kształcie serduszek, ale może być też do muffinek.

**KROK 5:** Pieczemy w temperaturze 200°C przez około 20 minut można sprawdzić patyczkiem czy jest suchy.

**KROK 6:** Po upieczeniu wyciągnąć z foremek i jeszcze na lekko ciepłe zetrzeć czekoladę.

**KROK 7:** Ciasteczko przekroić poziomo i posmarować dżemem morelowym i przykryć drugą połówką.

**KROK 8:** Można dowolnie udekorować na przykład tak jak u mnie bananami. Smacznego.