




Wilgotne ciasto czekoladowe

 MagdalenaKK

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna typ 450 - 2,5 szklanka
cukier brązowy - 3/4 szklanka
olej - 3/4 szklanka
powidła śliwkowe - 2 łyżka
jajka - 2 szt.

kakao - 2 łyżka
kefir - 400 ml
soda oczyszczona - 2 łyżeczka
proszku do pieczenia - 0,5 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki umieścić w dużej misce i dokładnie zmiksować. Ciasto przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w 175 stopniach Celsjusza do suchego patyczka. Wystudzone ciasto oblać polewą czekoladową i posypać ulubionymi dodatkami, np. orzechami i migdałami.