



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SOSLU ÇİKOLATA KASELERİ

Kek için:

1 su bardağı + 2 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı kakao

1 paket kabartma tozu

4 çorba kaşığı tereyağı

1 su bardağı süt

1 su bardağı toz şeker

1/2 çay kaşığı tuz

Sosu için:

1/2 su bardağı toz şeker

3 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı kakao

1 su bardağı + 1 Türk kahvesi fincanı süt

Kek için un, kakao, tuz ve kabartma tozunu eleyerek derin cam bir kaseye alın. Üzerine 3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı, süt ve toz şeker ekleyip tel çırpıcı ile karıştırın. Diğer taraftan 4 adet porsiyonluk fırın kabını kalan 1 çorba kaşığı tereyağı ile yağlayıp, kek karışımını bu kaplara pay edin. Sos için tüm sos malzemesini küçük bir tencereye alıp ocağa oturtun ve kaynayana dek karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp, kaplardaki kek karışımlarının üzerlerine pay edin. Fırın teline yerleştirip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 12 dakika pişirin. Fırından alıp 10 dakika dinlendirin ve dilediğiniz şekilde süsledikten sonra servis yapın.

