GÜVEÇTE ÇİKOLATA SOSLU KEK

3 çorba kaşığı kakao
150 gram bitter çikolata
2 yumurta
1 su bardağı şeker
2 paket vanilya
1 su bardağı un
1 su bardağı kıyılmış fındık
2 çorba kaşığı tereyağı
Sosu için:
1 su bardağı
2 paket vanilya

Çikolatayı benmari usulü eritin. Kakao ve eritilmiş çikolatayı bir kaba alıp üzerine şekeri, çırpılmış yumurtayı, kıyılmış fındıkları, eritilmiş tereyağını koyun, unu ekleyin. Bu karışımı yağlanmış unlanmış güveç kaplarına içlerine yerleştirip 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından çıkan bu tatlı biraz soğuyunca üzerine süt ve vanilya karışımı kaşıkla dökün. İsterseniz dondurma ile ikram edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:80566 • adı:Güveçte Çikolata Soslu Kek • gönderen:partizan • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:17