



ŞELALE KEK

150 gram bitter çikolata
2 adet yumurta
1 çay bardağı un
1 çay bardağı toz şeker
Yarım çay kaşığı tuz
50 gram tereyağı
2 -3 yemek kaşığı pudra şekeri (üzeri için)

Fırını 200 dereceye ayarlayın. Çikolata ve tereyağını sos tenceresinde eritin. Un, şeker, tuz ve yumurtaları mikserle çirpin ve çikolataya ekleyerek karıştırın. Krem karamel kalıplarını yağlayın. Çikolatalı karışımı kalıplara paylaşın. Fırında 7-8 dakika pişirin. Kalıpları tabağa ters çevirin. Üzerine pudra şekeri serpip sıcak servis yapın. İsteğe göre vanilyalı dondurma ile de servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "parol" tarafından gönderildi. 09.06.2017