Meksykańskie ciasto czekoladowe

45

8

Składniki

- 400 g masła
- 400 g gorzkiej czekolady
- 6 jajek
- 350 g cukru
- 300 g mąki
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka wędzonej papryki
- 200 ml śmietany
- kakao
- szczypta soli

Sposób przygotowania

Masło włożyć do rondelka i na minimalnym ogniu roztopić. Dodać pokruszoną czekoladę i roztopić, cały czas mieszając. Odstawić z ognia. W oddzielnej misce zmiksować jajka z cukrem. Dołożyć do nich roztopioną czekoladę z masłem i zmiksować na gładką masę. Dodać mąkę, proszek do pieczenia, paprykę i dokładnie wymieszać. Ciasto przełożyć do foremek obsypanych kakao. Piec w 170 stopniach przez 20 minut. Podawać z kwaśną śmietaną.