



GATEUX CHOCOLAT

Это стоит того, чтобы встать в 7 утра!
Это стоит того, чтобы опоздать везде, где только можно!
Это подвласно самой неумелой хозяйке!
Проще десерта я еще не встречала!
Так что бегом в магазин за двумя плитками шоколада и прекрасное настроение на весь день, вам и вашим близким обеспечено!

Рецепт, который буквально вчера я узнала от **Светланы Сабри** (декоратора интерьеров и совладелицы **Family Decor**) во время выпуска самого вкусного шоу "Гастрострасти" на радио **more.fm**!

Понадобится:

шоколад 62% какао - 180 граммов
масло сливочное - 200 граммов
мука - 2-3 столовые ложки
сахар - 2 столовые ложки
яйца - 6 штук

Приготовление:



Масло растопи на водяной бане вместе с шоколадом, до получения однородной массы.
(Следи, чтобы не закипело, иначе шоколад расслоится и ничего не получится!)



Яйца разотри с сахаром, добавь одну ложку муки и постепенно введи растопленный шоколад.



Постепенно вливая шоколад, добавляй муку.
Тесто должно остаться жидким но стекать с лопатки
медленно.



Влей тесто в силиконовую форму и запекай в предварительно
разогретой до 180 градусов духовке 25-30 минут!

Подавай с мороженым и листиками мяты!

www.sifood.com.ua - Gateux Chocolat