

Шоколадный кекс

Автор: Administrator

29.06.2012 09:16 - Обновлено 31.01.2019 11:49



Для приготовления кекса нам понадобятся следующие ингредиенты:

200 грам. сливочного масла или маргарина, 1,5 стакана сахара, 2 стакана муки, 4 столовые ложки какао, 0,5 стакана молока, 4 яйца, ½ чайной ложки соды, орехи, ваниль, изюм.

Для начало нужно в кастрюле на маленьком огне растопить масло или маргарин. Постом нужно в масло добавить сахар, какао и молоко. Все это перемешиваем, доводим до кипения, и после того как оно закипело, снимаем с огня и даем этой массе остынуть. Отливаем пару ложек получившейся массы в отдельную посуду (это количество понадобится нам для глазури).

После того как масса остыла, добавляем в нее муку, соду, яйца., тщательно перемешиваем и высыпаем в форму.

В качестве формы может послужить сковорода с поставленным по ее центру стеклянным стаканом. Также не забудьте обязательно смазать форму маслом. Проверять готов кекс или нет можно зубочисткой или ножом, если после того как вы проткнули кекс, и на ноже нет налипаний то тогда кекс уж готов, если же имеются налипания, то нужно оставить еще в духовке на некоторое время. Блог с очень интересными новостями про темный интернет. Все, кому интересно, как уберечься от опасностей в темной сети, к Нам [Тор Браузер](#) Какими схемами мошенники будут пользоваться в 2019 году? Чем может помочь TOR и VPN законопослушному гражданину? Как уберечи ребенка от информации из Даркнета? Все это вы найдете у нас!

После того как кекс испекся нужно вынуть его из формы и с верху залить глазурью.