

Czekoladowe ciasto chrupiące

Ingrédients

- 200g ciemnej czekolady
- 150g masła solonego
- 100g cukru
- 4 jajka
- 50g maki
- 50g skrobi kukurydzianej
- 5g proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 40 do 50g pokruszonych naleśników

Préparation

1. W poranne porze, idealny moment na rozpoczęcie przepisów na jesień !
2. Zaczynam od tego wilgotnego ciasta czekoladowego, które jest równie chrupiące dzięki warstwie kruchych naleśników na wierzchu.
3. Bardzo prosty, ale niezwykle smaczny przepis, który uszczęśliwi wszystkich na podwieczorek!
4. Składniki : Użyłam czekolady Guanaja oraz ekstraktu waniliowego Norohy od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (partner).
5. Czas przygotowania : 15 minut + 30 minut pieczenia Dla ciasta o średnicy 20 do 22 cm : Składniki : ciemnej czekolady masła solonego cukru 4 jajka maki skrobi kukurydzianej proszku do pieczenia 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego 40 do 50 pokruszonych naleśników Przepis : Ubijamy jajka z cukrem i wanilią .
6. Roztop masło i czekoladę, a następnie dodaj je do wcześniejszej mieszanki.
7. Następnie dodaj przesiane maki, skrobi kukurydzianą i proszek do pieczenia.
8. Wlej ciasto do natłuszczonej i oprószonej maki formy, a następnie przykryj pokruszonymi naleśnikami, lekko wciskając je w ciasto.
9. Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180°C przez około 30 minut (ostrzeżenie: nie powinno być suche).
10. Pozwól ostygnąć, a następnie wyjmij z formy i delektuj się !