

LAVA CAKE



PREPARARE

15 minute



GATIRE

12 minute

TIMPUL TOTAL

27 minute



CATEGORIE

Desert

BUCATARIE

Frantuzeasca



SERVIRE

3 portii

CALORII

685 kcal

INGREDIENTE:

- 100g Nestlé Dessert Noir;
- 2 linguri de unt (și încă puțin pentru ungerea formelor);
- 2 linguri de zahăr;

- 2 ouă;
- 2 linguri de făină;
- 1 praf de sare grunjoasă
- ai nevoie și de forme din ceramică pentru coacere

MOD DE PREPARARE

1. Preîncălzim cuptorul la 200°C. Apoi ungem formele cu unt.
2. Topim ciocolata la cuptorul cu microunde.
3. Amestecăm zahărul și untul într-un bol mediu, cu ajutorul mixerului. Adaugă ouăle și amestecă totul până când compoziția devine spumoasă.
4. Pune făina și praful de sare. Adaugă o treime din ciocolata topită, apoi mixează totul cu o spatulă. După un timp pune și restul ciocolatei, până când compoziția devine omogenă. Toarnă compoziția în forme, până la jumătate.
5. Lasă la copt aproximativ 11 minute, până când marginile prăjiturii se desprind. După ce sunt gata, mai lasă-le să stea încă cinci minute.