

Ингредиенты:

Мука пшеничная – 70 г

Какао-порошок – 15 г

Сахар – 60 г

Яйцо – 1 шт.

Молоко – 40 г

Масло подсолнечное

рафинированное – 30 г

Разрыхлитель для теста –

2 г

Соль – 1

щепоткаКоличество порций: 3

Этап приготовления:

1. Подготовьте все необходимые ингредиенты для приготовления шоколадного кекса в микроволновке.
2. Муку просейте в миску вместе с разрыхлителем.
3. В просеянную муку всыпьте какао-порошок (не устану повторять, какао всегда используйте качественное!), сахар и соль.
4. Перемешайте сухие ингредиенты ложкой или венчиком.
5. В смесь сухих ингредиентов добавьте яйцо, влейте молоко и подсолнечное рафинированное масло.
6. Венчиком быстро вымешайте однородное тесто, похожее по консистенции и цвету на растопленный шоколад.
7. Разложите шоколадное тесто в чашки, занимая не более половины объёма каждой из них. Объём используемой мною чашки составляет 230 мл.

8. Поставьте чашки в микроволновку. Готовьте шоколадные кексы 3 минуты при мощности 800 Вт.
9. Шоколадные кексы сильно поднимаются во время выпечки и не опадают. Дайте шоколадным кексам остыть. Кстати, эти шоколадные кексы также хороши в тёплом виде.
10. Подавайте шоколадные кексы в чашках. По желанию кексы можно полить сгущёнкой, так они будут более сочными!