

Ингредиенты:

Шоколад — 100 г

Масло сливочное — 115 г

Сахар коричневый, светлый
— $\frac{3}{4}$ стакана

Яйца крупные — 3 шт.

Ванильный экстракт — $\frac{1}{2}$

ч. л.

Мука — $\frac{1}{2}$ стакана

Сливки взбитые

Количество порций: 4

Этап приготовления:

1. Разогрейте духовку до 200 градусов. Хорошо смажьте 4 порционные формочки (по 200 мл) сливочным маслом и выложите их на противень. Растопите шоколад с маслом на водяной бане, перемешайте до однородности и остудите 15 минут.

2. В шоколадно-масляную массу вмешайте сахар, яйца (по одному), ваниль, а затем муку. Распределите смесь равномерно по формочкам. Выпекайте 10-12 минут — пудинг снаружи должен быть плотным, а внутри оставаться жидковато-тягучим. Аккуратно выложите десерт из формочек, освобождая края с помощью ножа, и подавайте со взбитыми сливками.