JEDNODUCHÁ ČOKOLÁDOVÁ TORTA OD HUGA





Neviem ako vy, ja mám najradšej rýchle a jednoduché recepty. Tento je presne taký a výsledok stojí za to. Tento koláč je jednoducho že "manam" a na raňajky s kakaukom že dovidenia! Všetko zamiešate v jednej mise a môžete piecť!

Budete potrebovať:

200 gramov hladkej múky

200 gramov kryštálového cukru
50 gramov kakao
200 ml mlieka
100 ml oleja
2 celé vajcia
1 vanilkový cukor
1 prášok do pečiva

Postup:

Do veľkej misy preosejte a zamiešajte všetky suché suroviny: múku, cukor, kakao, vanilku a prášok do pečiva.

Pridajte ostatné suroviny: vajcia, mlieko, olej.

Všetko metličkou kvalitne zamiešajte a vylejte do tortovej formy, ktorú predtým potriete maslom a vysypete hrubou múkou.

Pečte vo vyhriatej rúre presne 30 minút pri teplote 180 stupňov.

Hotovo!

Nechať vychladnúť, posypať práškovým cukrom, uvariť kakao a rýchlo zjesť!

Môj typ: Ak máte doma kúsok čokolády na varenie, pokrájajte ju na malé kúsky a zamiešajte do cesta pred tým ako ho vylejete do tortovej formy.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo