

Ciasto Czekoladowa lawa

Słodkie, pachnące czekoladą ciasto idealnie smakuje podane z lodami lub bitą śmietaną.

 Czas na High: 2-2,5 godz.

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- Ciasto
- 0,5 szklanki cukru trzcinowego
- 1 szklanka mąki
- 1 łyżeczka wanilii
- 3 łyżeczki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 0,5 łyżeczki soli
- 0,5 szklanki mleka
- 2 łyżki roztopionego masła
- 0,5 szklanki startej czekolady deserowej
- Sos
- 0,5 szklanki cukru trzcinowego
- 0,25 szklanki kakao
- od 1 do 1,5 szklanki gotującej wody
-



Wykonanie:

Zamieszaj w naczyniu Crock-Pot cukier, mąkę, czekoladę, kakao, proszek do pieczenia i sól.

Dolej mleko oraz wanilię i wszystko zamieszaj. Powstałą masę rozprowadź równomiernie na dnie naczynia.

Zamieszaj cukier trzcinowy z kakao i posyp wcześniej rozprowadzoną masę.

Wszystko zalej wrzątkiem. Gotuj na ustawieniu High przez 2-2,5 godz.

Po wyłączeniu podnieś pokrywkę i pozostaw na 20 min. Podawaj z lodami waniliowymi i/lub z bitą śmietaną.

Wyśmienicie smakuje też z tradycyjną śmietaną.