

שוקולדיות



רכיבים

- גרם חמאה
- גרם שוקולד מריר
- ביצה
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- כפות קמח לבן

הכנה

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 מעלות). מכינים תבנית שקעים מסיליקון.
2. ממיסים את החמאה והשוקולד יחד עד קבלת קרם שוקולד חלק ומבריק. מצננים מעט.
3. בקערה אחרת בוחשים בעזרת כף עץ את הביצים, הסוכר והקמח. כשהשוקולד הצטנן מעט, מוסיפים אותו לעיסה ובוחשים.
4. יוצקים לשקעים ואופים כ-15 דקות.
5. אפשר לפזר אבקת סוכר מלמעלה, ואפשר להגיש עם שמנת רגילה או עם קצפת וגלידה.

30 דקות

4 servings 4