

## Świąteczne ciasto czekoladowe z bakaliami



**Kuchnia:** polska

**Czas przygotowania:** 60 do 90min.

**Danie dla:** 6 osób

**Stopień trudności:** 4/10

### Składniki:

- mąka - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- masło - 1 kostka
- jajka - 4 szt.
- czekolada - 1 tabliczka
- czekolada - 1 tabliczka
- masło - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sól - szczypta
- bakalie - 30 dag
- Jabłka z cynamonem - 1 opakowanie

### Opis przygotowania:

Dwie tabliczki czekolady rozpuścić w kąpeli wodnej, dodać masło i trzy łyżki masła orzechowego. Całość mieszać do uzyskania jednolitej masy. Odstawić 2 szklanki. Pozostawić do ostudzenia. W tym czasie ubić na gładką masę jajka z cukrem i cukrem waniliowym. Gdy masa będzie gotowa, w oddzielnym naczyniu przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli. Masę z ubitych jajek z cukrem połączyć z rozpuszczoną czekoladą i mąką z proszkiem i solą. Całość miksować do uzyskania jednolitej masy na koniec dodać bakalie oraz pokruszone chipsy z suszonych jabłek Crispy Natural z cynamonem. Masę przelać do natłuszczonej formy i piec przez 40 ? 50 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180? C. Za pomocą wykałaczki sprawdzić, czy ciasto jest gotowe ? wystarczy wbić wykałaczkę do ciasta ? jeśli po wyjęciu będzie sucha, wtedy ciasto jest gotowe. Po upieczeniu ciasto udekorować odlaną czekoladą oraz bakaliami.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**