

Šokoladinė širdelė



2 širdelėms
15 g sviesto
40 g juodojo šokolado + 2 plytelės
Cukrus 10 g
10 g miltai
1 kiaušinis
Gaminimas:

Įkaitinkite orkaitę iki 180 ° C temperatūros.

Ištirpinkite šokoladą ir sviestą. Dubenyje išmaišykite kiaušinį su cukrumi, sudėkite miltus ir išlydytą šokoladą.

Paruoštą tešlą supilkite į silikonines formeles, pamerkite tešloje po šokolado gabalėlį.

Kepkite apie 8-10min. Išimkite, palaukite kol šiek tiek atves ir patiekite.