

# Ciasto czekoladowe



## Składniki

200 g - mąki pszennej  
50 g - kakao  
275 g - cukru (gdy ktoś  
lubi mniej słodkie to tylko  
200 g)  
1/2 łyżeczka - sody  
oczyszczonej  
175 g - masła o  
temperaturze pokojowej  
jajka  
1 łyżka - ekstraktu wanilii  
80 ml - kwaśnej śmietany  
125 ml - wrzącej wody  
Na syrop:  
1 łyżeczka - kakao  
125 ml - wody  
100 g - cukru

## Opis wykonania

Przepis na ciasto czekoladowe z kakao i ekstraktem z wanilii.

Do malaksera włożyć mąkę, sodę, kakao, cukier, masło, jajka, ekstrakt, śmietanę. Zmiksować na gładką masę. Powoli dolewać wrzącą wodę – miksować. Ciasto przelać do wysmarowanej foremki 21x11 cm, głębokiej 7 cm. Piec 170°C przez 60 minut. 20 minut przed końcem przygotować syrop. Zagotować wodę, kakao, cukier. Gotować kilka minut. Ciepłe ciasto poleć syropem. Posypać startą czekoladą.