

Wilgotne ciasto



Opis wskazówki

Jak spowodować, aby nasze czekoladowe ciasto było długo wilgotne ? To proste, dodaj kilka łyżek powideł - najlepiej śliwkowego !

Mój ukochany murzynek, mocno czekoladowy, długo utrzymuje swoją "czekoladową wilgotność", kiedy dodam do niego 5 łyżek powideł śliwkowych. Ciasto jest doskonale upieczone, a mimo tego wilgotne, po prostu rozpływa się w ustach.