

CIASTO Z COLĄ



Ciasta

🕒 45 minut 👤👤👤👤👤👤👤👤

Składniki:

250 g miękkiego masła
250 g mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
300 g cukru brązowego
3 łyżki kakao - z czubkiem
szczypta sody
200 ml coli
75 ml mleka
2 jajka
kilka kropel aromatu waniliowego

polewa karmelowa:

1 czekolada z karmelem
2 łyżki śmietany kremówki



Mąkę, cukier, kakao, proszek i sodę wymieszać razem. Masło, colę, mleko, aromat i jajka wymieszać osobno, dodać do suchych składników, delikatnie połączyć. Przełożyć do wysmarowanej masłem i posypanej mąką tortownicy. Piec w nagrzanym do 180 stopni C piekarniku ok. 40 min. Wystudzić.

Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, dodać śmietanę, wymieszać. Wylać gorące na ciasto.

