



KREMINIAI LEDAI IR ŠILTAS, KŲ TIK IŠKEPTAS ŠOKOLADINIS PYRAGAS

Trukmė:

Porcijų skaičius: Lygis:

30 min.

4 asm.

Lengvas

Ingredientai

GREITAI IR PAPRASTAI
IŠKEPAMAS
ŠOKOLADINIS
PYRAGAS

KIEKIS

| | |
|------------------------------|------------------------|
| Augalinio aliejaus | ½ puodelio |
| Cukraus | 1 puodelis |
| Šaukštelis vanilės ekstrakto | 1 arbatinis |
| Kiaušiniai | 2 (dideli) |
| Miltai | ½ puodelio |
| Kakavos milteliai | ½ puodelio |
| Šaukštelio kepimo milteliai | ¼ arbatinio |
| Druskos | ¼ arbatinio šaukštelio |

Instrukcijos

1. Įkaitinkite orkaitę iki 350 laipsnių.
2. Dideliame dubenyje išplakite aliejų su cukrumi.
3. Sudėkite vanilę ir išmuškite kiaušinius. Plakite, kol masė taps vientisa.
4. Vidutinio dydžio dubenyje išmaišykite miltus, kakavos miltelius, kepimo miltelius ir druską.
5. Šį miltų mišinį suberkite į cukraus masę. Plakite, kol masė taps vientisa.
6. Supilkite tešlą į riebalais pateptą 9 cm x 9 cm metalinę ar stiklinę kepimo indą. Kepkite 20–25 minutes.
7. Prieš pjaustydami palaukite, kol visiškai atvės.