KREMINIAI LEDAI IR ŠILTAS, KĄ 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)
Miltų	½ puodelio
Kakavos miltelių	⅓ puodelio
Šaukštelio kepimo miltelių	¼ arbatinio
Druskos	¼ arbatinio šaukštelio

Instrukcijos

1. Įkaitinkite orkaitę iki 350 laipsnių.
2. Dideliame dubenyje išplakite aliejų su cukrumi.
3. Sudėkite vanilę ir įmuškite 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 metalinį ar stiklinę kepimo indą. Kepkite 20–25 minutes.
7. Prieš pjaustydami palaukite, kol visiškai atvės.