

Шоколадный пирог "Ластяца"



Что нужно:

- молочный шоколад - 200 г;
- арахис - 1/2 стакана;
- слив. масло - 100 г;
- мука - 1/2 стакана;
- сахар - 1/2 стакана;
- разрыхлитель теста - 1 ст. л.;
- яйца - 4 шт;
- соль - 1 щепотка.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Растапливаем шоколад вместе со сливочным маслом;
2. Смешиваем муку, сахар, разрыхлитель теста, соль и вливаем нашу шоколадную смесь. Хорошенько перемешиваем;
3. Добавляем яйца, арахис, снова перемешиваем и выкладываем в квадратную форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом);
4. Выпекаем 30 минут при 220 градусах.