



Šokolādes keksiņi

Ātri un viegli pagatavojami šokolādes keksiņi



4

30-45 MIN

Sastāvdaļas

Glāze miltu
5 ēdamkarotes kakao pulvera
12 ēdamkarotes piena
3 olas
1 glāze cukura
8 ēdamkarotes eļļa
3 tējkarotes cepamais pulveris
80 gr. melnā šokolāde
Avenes, pūdercukurs dekorēšanai

Pagatavošana

1. Sakuļ olas ar cukuru.
2. Olām ar cukuru pievieno pienu, miltus, kakao, cepamo pulveri, eļļu. Visu kārtīgi samaisa.
3. Šokolādi sasmalcina mazos gabaliņos un ieliec masā. Keksiņu masu lej keksiņu jeb mafinu formiņās.
4. Čepeskrāsnī uzkaršē līdz 200 °C un cep keksiņus 20 min.
5. Pasniedzot, pārkaisa ar pūdercukuru un ogām.
6. Iesakām baudīt kopā ar Cabernet Sauvignon vai deserta vīnu!