

NajPečenie



Čokoládovo ovocné tortičky

Rýchla príprava a ešte rýchlejšia konzumácia :)
Vyskúšajte ho pripraviť aj vy podľa tohto receptu
s fotopostupom.

Potrebuje:

cesto

| | |
|--------------------|----------------------|
| 250 g | múka hladká |
| 2 lyžička | prášok do pečiva |
| 1/2 lyžička | sóda bikarbóna |
| 175 g | cukor kryštálový |
| 2 lyžica | kakao |
| 150 g | čokoláda horká |
| 2,5 dl | mlieko |
| 0,9 dl | olej |
| 1 ks | vajce |
| 300 g | ovocie rôzneho druhu |

Postup:



Pripravíme si ovocie (ja som použila borovnice, ríbezle, slivky)



V jednej miske si zmiešame všetky suché suroviny, v druhej tekuté a potom spolu zmiešame dokopy. Pridáme ovocie a nasekanú čokoládu.



Cesto si môžeme dať do muffinovej formy, alebo na klasický plech. Ja som použila silikónovú formu, ktorú som trochu potrela olejom. Polovicu cesta som zafarbila kakaom a tak mi vznikli dva druhy tortičiek. A dáme do rúry.

NajPečenie

| | |
|------------------------------|----------------|
| <i>Celkový čas prípravy:</i> | 15 min. |
| <i>Čas pečenia:</i> | 15 min. |
| <i>Teplota pečenia:</i> | 170 °C |
| <i>Náročnosť prípravy:</i> | ľahké |
| <i>Počet porcií:</i> | 16 |
