

Σοκολατοδημιουργία



Μένουμε σπίτι, πλένουμε χέρια και φτιάχνουμε γλυκό με την οικογένεια

Υλικά:

200 γρ σοκολάτα υγείας (κουβερτούρα) ή σοκολάτα γάλακτος

190 γρ βούτυρο ανάλατο

4 αυγά (3 ολόκληρα + 1 κρόκο)

$\frac{3}{4}$ φλυτζανιού ζάχαρη

2 φακελάκια βανίλια

3 κουταλιές της σούπας κακάο (χωρίς ζάχαρη)

4 $\frac{1}{2}$ κουταλιές σούπας αλεύρι

Βήματα:

1. Σε ένα κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά, λιώνουμε τη σοκολάτα με το βούτυρο ανακατεύοντας μέχρι να λιώσουν και αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ, χτυπούμε τα αυγά με τη ζάχαρη πολύ καλά μέχρι το μείγμα να ασπρίσει και να γίνει σαν κρέμα. Ακολούθως προσθέτουμε το χλιαρό μείγμα σοκολάτας, τη βανίλια, το κακάο και τέλος το αλεύρι. Ανακατεύουμε μέχρι να ενωθούν καλά τα υλικά.
3. Αλείφουμε με βούτυρο ένα ταψί με διάμετρο περίπου 20εκ. και τοποθετούμε λαδόκολλα στις διαστάσεις του ταψιού την οποία επίσης βουτυρώνουμε. Απλώνουμε το μείγμα στο ταψί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 175°C για 20-30'. **ΠΡΟΣΟΧΗ!!! ΖΗΤΟΥΜΕ ΠΑΝΤΑ ΒΟΗΘΕΙΑ ΑΠΟ ΕΝΑ ΕΝΗΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**

Αφήνουμε να κρυώσει, κόβουμε σε κομμάτια και απολαμβάνουμε!

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΠΑΙΔΙΑ ΜΟΥ!!!!