

www.SztukaKulinarna.pl

Legumina czekoladowa

ilość porcji **60** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
10	dkg	czekolady	
7	szt	jajko	
4	łyżki	cukier	
0.5	litr	śmietana	
5	łyżki	mąka pszenna	

Przepis Żółtka z cukrem ubić do białości, wsypać do tego czekoladę. Dodać mąkę rozrobioną ze słodką śmietanką. Ubić pianę z białek i połączyć z masą, włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką. Piec 25 min. Do tej leguminy podaje się sos śmietankowy. Składniki

10 dkg czekolady, 7 jaj, 4 łyżki cukru, 0.5 l śmietanki, 5 łyżek mąki pszennej.