

Сумасшедший пирог (Crazy Cake)



0 ч 45 мин



6 порции



8 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

| | |
|---------------|-----------|
| Калорийность: | 0 Ккал |
| Белки: | 0.0 грамм |
| Жиры: | 0.0 грамм |
| Углеводы: | 0.0 грамм |

Ингредиенты

Категории: [Выпечка и десерты](#), [Пироги](#), [Шоколадный торт](#)

| Ингредиент | Кол-во |
|---------------------------------|------------------|
| Пшеничная мука | 1,5 стакана |
| Растительное масло | 6 столовых ложек |
| Сахар | 1 стакан |
| Ванилин | по вкусу |
| Соль | щепотка |
| Вода | 1 стакан |
| Порошок плодов рожкового дерева | 5 столовых ложек |
| Гашеная сода | 1 чайная ложка |

Инструкция

1. Добавляем в муку все сухие ингредиенты, а также соду, погашенную соком лимона или уксусом.
2. Добавляем растительное масло, перетираем с мучной смесью.
3. Вливаем воду и размешиваем ложкой. Тесто не должно быть слишком жидким.
4. Перекладываем шоколадное тесто в форму для пирога или кекса, смазанную растительным маслом.
5. Ставим сумасшедший пирог в духовку, разогретую до 190 °С, и выпекаем в течение примерно 30 минут.
6. Пока «Crazy Cake» остывает, готовим шоколадную глазурь для его покрытия. Для этого соединяем в сотейнике 3 столовые ложки кэроба (или какао), 2 столовых ложки сахара, 5 столовых ложек растительного или сливочного масла, 4 столовые ложки воды, и ставим на огонь. Помешивая, варим пока наша глазурь не загустеет.
7. Наносим горячую глазурь на сумасшедший пирог. После того, как она застынет, Crazy Cake можно нарезать и подавать!