

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 ст. л.
Сахар	1 стакан
Ванилин	по вкусу
Соль	щепотка
Вода	1 стакан
Порошок плодов рожкового дерева	5 ст. л.
Гашеная сода	1 ч. л.

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!