

Ciasto wiśniowe z kawałkami czekolady dziecinnie proste!



Składniki

- 2 szklanki mąka
- 2 łyżeczki proszek do pieczenia
- 0.5 szklanki cukier
- 2 łyżeczki cukier z wanilią
- 2 łyżki kakao
- 0.75 szklanki mleko
- 1 szt. jajko
- 0.25 szklanki olej
- 1 szklanka wiśnie
- 0.5 tabliczka czekolada

Sposób przygotowania

W pierwszym kroku trzeba wydrylować wiśnie. Następnie do miski wrzucam suche składniki, czyli mąkę, proszek, cukier, cukier waniliowy i kakao, dodaję do tego mokre: mleko, jajko, olej, a także czekoladę pokrojoną w kawałki i wydrylowane wiśnie. Mieszam wszystko łyżką. Przelewam do formy keksowej 25 cm wyłożonej papierem do pieczenia, a na wierzchu kładę jeszcze kilka wiśni. Wstawiam do nagrzanego do 180°C piekarnika i piekę ok. 40-55 minut. Po wystudzeniu posypuję cukrem pudrem.