



Шоколадные кексы с вишнёвым вареньем

Горячие шоколадные кексы с вишнёвым вареньем. Подаются с шариком мороженого

🕒 10 мин

Ингредиенты

Шоколад чёрный — 100 г
Сливочное масло — 80 г
Яйца — 3 шт
Сахар — 65 г

Мука — 40 г
Варенье вишнёвое — 4 ст. ложки
Мороженое (ванильное или вишнёвое)
— 4 шарика

Приготовление

1. Шоколад мелко порубите и растопите его вместе со сливочным маслом на водяной бане.
2. В отдельной миске взбейте яйца с сахаром.
3. Влейте растопленную шоколадную смесь в яйца с сахаром, перемешайте. Затем добавьте муку и еще раз перемешайте.
4. Разложите тесто по формочкам, предварительно смазав их маслом. Сверху в каждую формочку положите по 1 ст. ложке вишнёвого варенья.
5. Поставьте формочки в чашу аэрогриля. Готовьте 10 минут на программе «Выпечка» (150 °C).
6. Аккуратно достаньте формочки из аэрогриля. Подавайте тёплыми с шариком мороженого.