

# Ciasto kakaowe na kefirze

Autor: **Camilla24**Przepisów: **164** Ocena: **715**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- kefir naturalny - 400 ml
- jajka - 2 szt
- olej słonecznikowy - 1/2 szkl
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 2 szklanki
- soda - 2 łyżeczki
- kakao - 4 łyżeczki
- dżem - 150 ml
- orzechy posiekane - 1 garść
- cukier puder

## Sposób przygotowania:

- 1 jajka wbić do miski, dodać kefir, olej, dżem i cukier, wszystko razem zmiksować.  
Produkty suche: mąka, kakao i sodę połączyć i wymieszać razem, następnie dodać je do produktów mokrych stopniowo dosypując i miksując.  
Na końcu miksowania dodać posiekane orzechy i wymieszać razem.  
Ciasto przelewamy do formy keksowej wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy w nagrzanym piekarniku 180stC przez ok 50 minut.  
Po upieczeniu wyjmujemy ciasto z blachy i przestudzone posypujemy cukrem pudrem.

## Twoje notatki do przepisu: