

9 Οκτωβρίου 2014

Cup Cakes Σοκολάτα από τον Χρόνη Δαμαλά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

150 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1/2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

250 ml. κρέμα γάλακτος & ακόμα 100 ml για το γλάσο

5 αυγά

160 γρ. ζάχαρη

1 κ.σ. κακάο

400 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα & ακόμα 150 γρ. για το γλάσο

Χρόνος Προετοιμασίας

Βαθμός Δυσκολίας

Εύκολη

Αριθμός ατόμων

6 άτομα

Ο Χρόνης Δαμαλάς είχε απορία για το πόση σοκολάτα μπορούμε να αντέξουμε και αποφάσησε να μας δοκιμάσει με αυτή τη συνταγή με σοκολάτα και έξτρα

σοκολάτα...!

Για το γλάσο ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος, και περιχύνουμε την σοκολάτα και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει. Αφήνουμε να παγώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Ανακατεύουμε το αλεύρι με το κακάο και το μπέικιν πάουντερ. Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και περιχύνουμε την σοκολάτα.

Χτυπάμε τα αυγά με την ζάχαρη στο μίξερ μέχρι να αφρατέψουν.

Προθέτουμε την λειωμένη σοκολάτα με την κρέμα γάλακτος και εν συνεχεία τα στερεά και ανακατεύουμε πολύ λίγο μέχρι να ομογενοποιηθεί το μίγμα.

Γεμίζουμε τα φαρμάκια και ψήνουμε για 12-15 λεπτά στους 170C.

Αφήνουμε να παγώσουν και καλύπτουμε με το γλάσο σοκολάτας.

Γαρνίρουμε με χρωματιστή ζάχαρη ή κομμάτια σοκολάτας.

Πηγή: cookbox.com.cy