

Valentinsjokoladekake for to. Eller en.



Nå er det Valentines day igjen. Det er egentlig litt mas. Men enten du har kjæreste eller ikke, så suser (eller skal vi si ruller?) Bollefrua inn og redder dagen. Jeg har nemlig den perfekte oppskrift på en rask og saftig sjokoladekake for bare to. Eller en raus porsjon for en. Du trenger altså ikke lenger være rådvill, bare ta spiseskjeen i egen hånd og begynn å måle opp følgende ingredienser:

3 ss siktet hvetemel
0,25 ts bakepulver
en liten klype salt
3 ss sukker
2 ss kakao
1 egg
0,5 ts vaniljesukker
3 ss melk
3 ss smeltet smør eller solsikkeolje
3 ss hakket (mørk) sjokolade
evt hakkede pekannøtter, ca 6-7 stk

Sett ovnen på 175 grader. Finn frem et muffins brett med tre papirformer (du kan også bruke små ildfaste former, smør de i såfall godt). Denne oppskriften er til ca 3 små muffins former eller to litt større. Rør raskt sammen egg, melk og smør/olje og bland alt det tørre. Ha det tørre over i det våte og rør sammen. Det funker for øvrig å bare hive alt i en bolle og røre sammen. Vend inn sjokolade og evt nøtter. Ha røren i former og stek midt i ovnen i omtrent 20 minutter. La avkjøle noen minutter på brettet for du har de på rist. Eller spiser

de opp da.

