Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Шоколадные капкейки

14 февраля 2014 11:10 · https://open-cook.ru/recipes/shokoladnye-kapkejki



Любите ли вы шоколадную выпечку так, как любим ее мы? Если да, то ловите рецепт потрясающе вкусных шоколадных капкейков. Но это “тяжелая артиллерия” и людям, сидящим на диете, лучше не готовить, потому что отказаться от них невозможно =)

Готовятся на “раз-два”, легко и быстро.

На 16 капкейков стандартной формы (размеры формочек для кексов/маффинов примерно одинаковые, из тех, что продаются в магазинах):

- 220 гр муки

- 300 гр сахара (кексы в итоге получаются не приторно сладкими, но если вы все же не фанат сладкой выпечки, можете уменьшить кол-во сахара, но не более чем на 100 гр)
- 200 гр сливочного масла
- 170 гр горького шоколада
- 3 яйца
- 1/2 ст.л. ванильного экстракта или 1 пакетик ванильного сахара
- 3/4 ч.л. разрыхлителя
- щепотка соли
- немножко сливочного масла для смазывания металлической формы, если вы не используете бумажные вкладыши.

1) В отдельной миске смешать муку, разрыхлитель и соль.

2) Шоколад раломать на небольшие примерно одинаковые кусочки, масло нарезать кубиками, размерами примерно с шоколадные кусочки. Растопить шоколад с маслом на водяной бане.
Если у вас специального приспособления или нужных мисок, то кипятите пару стаканов воды в чайнике, снимаете крышку, ставите сито (есть большие сито с ручкой), а в него миску с шоколадом и маслом.

В получившуюся шоколадную массу добавить сахар и ван.сахар, взбивать минуты 3.



По одному вбить яйца, каждый раз хорошо взбивая. С последним яйцом добавить ванильный экстракт, если вы НЕ использовали ван.сахар.

Всыпать мучную смесь и взбивать на средней скорости до однородного состояния. Масса получится довольно плотной и тягучей.



Формочки для кексов выложить бумажными вкладышами, ничего не делать. если формы силиконовые и смазать маслом, если формы металлические. Выложить тесто, заполнив 2/3 объема каждой ячейки.

Поставить в духовку, разогретую до 180 градусов, примерно на 20 минут. Готовность проверять зубочисткой или деревянной лучинкой, воткнуть ее и если выйдет сухая, значит, кексы готовы.



Дать кексам остыть и покрыть кремом, лучше не слишком сладким.
Приятного аппетита!

Источник рецепта

Комментарии: 7

Аня # 06:59 17.06.2015

А какой именно крем лучше сюда подойдет?

> **Анна Нечаева** # 07:27 17.06.2015
>
> Подойдет любой крем, который используют для капкейков.

Аня # 07:17 18.06.2015

Попробовала сделать- все получилось. Даже папа, который такое не ест..уплетал за обе щеки.
Спасибо за рецепт!

Ирина # 10:53 14.12.2015

А можно ли использовать эти ингредиенты для одного большого кекса, а не для маленьких? Оставила все формочки у подруги в другом городе(

лиза # 20:53 7.01.2016

мне кажется получатся очень вкусные капкейки!
обязаательно попробую их приготовить)

Анастасия # 08:09 12.06.2016

Они божественны, как брауни.сахара положила 230 гр,в след раз буду 200.

Катерина # 18:46 21.07.2018

Дд! Делаю по этому рецепту второй раз, не получаются! В начале поднимаются красивые такие ,а после серединка обваливаются и как бы опадают . Делаю по рецепту вроде. На вкус конечно вкусно,но вид не аппетитный. Помогите советом ,может кто знает причину?!