

Čokoládový koláč

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Obsah vrečka zmiešajte s 200 ml vody a 100 ml oleja a minimálne 2 minúty vymiešajte s mixérom, aby cesto bolo krémové. Cesto vylejte do vymastenej formy o priemere 20 cm a pečte v zohriatej rúre pri 180°C 45 minút (režim prúdenia vzduchu) alebo 55 minút (horný a dolný výhrev). Po upečení nechajte koláč približne 15 minút vychladnúť vo forme a následne vyberte.

Ingrediencie

- **dmBio zmes na pečenie čokoládového koláča 380 g** - 380 g
- **Pitná voda nesýtená** - 200 g
- **Olej slnečnicový** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

