

LJUMMEN CHOKLADBAKELSE

10 portioner

100 g smör

1,5 msk strösocker

100 g mörk choklad

0,25 dl vetemjöl

0,25 tsk bakpulver

2 äggulor

2 ägg

Smält samman choklad och smör i en tjockbottnad kastrull. Rör ner sockret i blandningen och låt det smälta. Sikta ner mjölet och bakpulvret i smeten genom en sil. Vänd ner ägg och äggulor, rör om noggrant.

Smöra och mjöla små ugnsfasta formar alt. muffinsformar. Fyll formarna till hälften med smet och baka av på 200°C i ca 3 minuter. Ta ut chokladbakelserna ur ugnen, de skall vara kladdiga i mitten. Låt bakelserna vila någon minut.

Servera med färska bär och vaniljsås eller glass.

