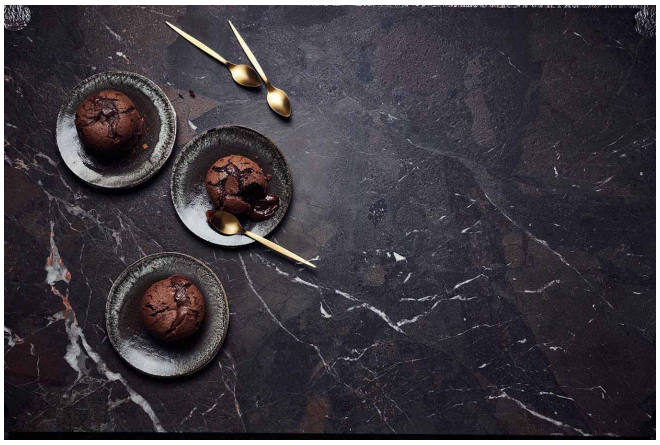
熔岩巧克力蛋糕

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	15 分钟
等待时间	1 小时
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	13 分钟
份	4
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

豆蔻风味

面团

防粘的黄油

面粉，用于撒粉

100 克 黑巧克力, 切碎

50 克 黄油

80 克 糖

3 鸡蛋

50 克 白面粉

1 一撮 盐之花

1 一撮 豆蔻粉

面团

在模具里涂上黄油后撒粉。

在平底锅中用小火将巧克力和黄油熔化，期间不停搅拌。

将糖和蛋液在碗中充分混合，直到糖溶解。拌入巧克力。

加入面粉、盐和豆蔻，搅拌均匀。

将面糊倒入模具至3/4满，并冷藏1小时。

烘烤

用热风烘焙将烤箱内腔预热至180 °C。

将模具放在烤盘上，置于烤箱中间层烘烤13分钟。

蛋糕脱模，趁热食用。

烹饪步骤

将发酵桶预加热 热风 到 **180°C**

预热完成。推入食物。

在 热风 期间为 **180 13** 分钟°C

配件

4个瓷烤模，直径7厘米，容量150毫升

烤盘

附加信息

创建时间	26.01.2022