

Шоколадный бисквит

16 порций

Вам понадобится:

- 1,5 стакана универсальной муки
- $\frac{3}{4}$ стакана коричневого сахара
- $\frac{1}{3}$ стакана несладкого какао-порошка
- 1 чайная ложка пищевой соды
- $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли
- $\frac{1}{4}$ стакана несладкого яблочного пюре
- $\frac{1}{4}$ стакана рапсового масла
- 1 столовая ложка уксуса
- 1 чайная ложка ванильного экстракта
- 1 стакан холодной воды
- Антипригарный кулинарный спрей.



Приготовление

1. Разогрейте духовку до 350 ° F.
2. В большой миске смешайте муку, коричневый сахар, какао-порошок, пищевую соду и соль.
3. В средней миске смешайте яблочное пюре, масло, уксус, ваниль и воду.
4. Добавьте влажные ингредиенты к сухим и перемешайте. Не перемешивайте слишком сильно, иначе тесто будет тонким.
5. Покройте 9-дюймовую квадратную сковороду антипригарным спреем. Вылейте тесто в смазанную маслом сковороду.
6. Выпекайте на средней решетке духовки, пока центр не затвердеет, а зубочистка, вставленная в середину, не выйдет чистой, примерно 30–40 минут.

Заметки шеф-повара

- Если рецепт удваивается, используйте 2 (9-дюймовые) сковороды. Этот пирог плохо получается на сковороде размером 9 на 13 дюймов.
- Сделайте шоколадные маффины. Вылейте тесто в форму на 12 кексов, покрытую антипригарным кулинарным спреем. Выпекайте, как в шаге 6, около 25 минут.
- Посыпьте пирог сахарной пудрой. Подавайте с 1 столовой ложкой нежирного ванильного йогурта и свежими или размороженными ягодами.
- По возможности используйте цельнозерновую муку вместо половины универсальной муки.
- Для этого рецепта подойдет белый или яблочный уксус.
- Используйте оставшееся яблочное пюре в качестве полезного перекуса для взрослых и детей.



SNAP-Ed

WASHINGTON STATE UNIVERSITY
EXTENSION

[facebook.com](https://www.facebook.com)

[/WSUExtensionSnohomishCountySNAPed](https://www.facebook.com/WSUExtensionSnohomishCountySNAPed)