



Εύκολο και γρήγορο σοκολατένιο ψωμί

10'

Χρόνος
Εκτέλεσης

30 λεπτά'

Χρόνος
Αναμονής

40'

Χρόνος
Ψησίματος

6-8

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Υπέροχο να το κόψετε φέτες και να το σερβίρετε απλά με βούτυρο και μέλι!

- Ανακατεύουμε τα αλεύρια, το μπέικιν, το κακάο, τον καφέ και την κανέλα σε ένα μπολ.
- Σε ένα άλλο μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη με το λιωμένο βούτυρο, το γάλα και το αυγό. Με ένα κουτάλι ανακατεύουμε με προσοχή και λίγες κινήσεις τα στερεά στο μείγμα του βουτύρου. Δεν πρέπει να το παρανακατέψουμε.
- Αδειάζουμε το μείγμα σε φόρμα του κέικ 10x23, την οποία έχουμε βουτυρώσει και αλευρώσει, και ψήνουμε στους 180^o C στον αέρα για 35-45 λεπτά ή μέχρι να βγαίνει καθαρό μαχαίρι που βάζουμε μέσα του.
- Μετά από 5 λεπτά βγάζουμε από τη φόρμα και το αφήνουμε να κρυώσει πάνω σε μια σχάρα.

Tip

Σερβίρουμε φέτες από το ψωμάκι αυτό με βούτυρο και μέλι...

Συστατικά

- 260 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 130 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης
- 2,5 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 4 κ.σ. κακάο
- 2 κ.γ. καφέ, στιγμής
- 1/2 κ.γ. κανέλα
- 130 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 60 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 360 γρ. γάλα, 3,5%
- 1 αυγό

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

| | | | |
|---------------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 359 Θερμίδες (kcal) | 10.8 Λιπαρά (γρ.) | 6.3 Κορ.Λίπη (γρ.) | 54.0 Υδατ/κες (γρ.) |
| 18% | 15% | 31% | 21% |
| 18.7 Σάκχαρα (γρ.) | 9.2 Πρωτεΐνη (γρ.) | 5.5 Φυτικές Ίνες (γρ.) | 0.5 Αλάτι (γρ.) |
| 21% | 18% | 22% | 8% |