

Chocolate Cake

चॉकलेट केक

Preparation: 10 mins.

Cooking: 5 mins.

Serves 12 Cal/Ser 158



Ingredients

- 4 large eggs
- 1 cup (125 gm) powdered sugar
- 1 cup flour (maida)
- ½ cup cocoa
- ¾ level tsp baking powder
- a pinch of mitha soda
- ¾ cup oil
- 1 tsp vanilla essence

Note: For a plain cake, remove cocoa and add ½ cup cornflour instead.

Method

1. Sieve flour, cocoa, baking powder and mitha soda together.
2. Beat sugar and eggs very well together (with an electric egg beater). Add essence.
3. Add oil gradually beating mixture lightly.
4. Fold in flour a little at a time, with a wooden spoon, till all the flour is used.
5. Transfer to a greased bowl of 6" diameter. Microwave for 5 minutes. Let it stand for 5 minutes in the microwave.
6. Let it cool for 5-10 minutes. Remove to a serving platter. Pour chocolate sauce on it and decorate with walnut halves.

सामग्री

- 4 बड़े अंडे
- 1 कप (125 ग्राम) पिंसी चीनी
- 1 कप मैदा
- ½ कप कोको
- ¾ छोटा च. बेकिंग पाउडर
- चुटकी मीठा सोडा
- ¾ कप तेल
- 1 छोटा च. वनीला एसेन्स

विधि

1. मैदा, कोको, बेकिंग पाउडर और मीठा सोडा को एक साथ छान लें।
2. चीनी और अंडों को एक साथ अच्छी तरह फेंट लें (बिजली के एक बीटर से)। एसेन्स डालें।
3. मिश्रण को हल्के से फेंटते हुए, धीरे-धीरे तेल डालें।
4. लकड़ी की चम्मच से थोड़ा-थोड़ा कर के मैदा मिलाएं जब तक पूरा मैदा इस्तेमाल हो जाए। 6" व्यास के बाउल को चिकना करें। इसमें केक का मिश्रण डालें।
5. 5 मिनट के लिए माइक्रोवेव करें। 5 मिनट बंद माइक्रोवेव में छोड़ दें।
6. ठंडा होने पर परोसने वाली प्लेट पर निकालें। उस पर चॉकलेट सॉस डालें और अखरोट की गिरी से सजाएं।

Tip

When you add maida, remember to mix in very lightly. Over mixing will make the batter sink and the cake will not be light & porous.
मैदा बहुत हल्के हाथों से मिलाएँ। मैदा ज्यादा जोर से मिलाने से केक का घोल बैठ जाएगा और केक भी बैठ जाएगा।