

# Eggless Chocolate Cake

## एगलेस चॉकलेट केक

Preparation: 15 mins.

Cooking: 5 mins.

Serves 12 Cal/Ser 108



### Ingredients

- ½ tin condensed milk (milkmaid)
- ½ cup milk, 1 tsp vanilla essence
- ½ cup (75 gm) oil
- 4 tbsp powdered sugar
- 100 gm (1 cup) plain flour (maida)
- ¼ cup cocoa, ½ tsp soda-bi-carb
- 1 tsp baking powder
- chocolate sauce, walnut halves

Note: For plain cake, remove cocoa and add ¼ cup cornflour instead.

### Method

1. Sift maida, cocoa, soda and baking powder. Keep aside.
2. Beat sugar and milkmaid till fluffy. Add oil. Beat well.
3. Add milk and essence. Add maida. Beat well for 3-4 minutes till the mixture is smooth and light. Transfer to a greased bowl of 6" diameter.
4. Microwave for 5 minutes. Let it stand for 5 minutes in the microwave.
5. Let it cool. Transfer to a serving platter. Pour chocolate sauce on in and decorate with walnut halves.

### सामग्री

- ½ टिन कंडेन्स मिल्क (मिल्क मेड)
- ½ कप दूध, 1 छोटा च. वनीला एसेन्स
- ½ कप (75 ग्राम) तेल
- 4 बड़े च. पिसी चीनी
- 100 ग्राम (1 कप) मैदा
- ¼ कप कोको, ½ छोटा च. (बराबर) मीठा सोडा
- 1 छोटा च. (बराबर) बेकिंग पाउडर
- चॉकलेट सॉस, अखरोट की गिरी

### विधि

1. मैदे को कोको, मीठे सोडे और बेकिंग पाउडर के साथ छानें। अलग रखें।
2. चीनी और मिल्कमेड मिलाएं। अच्छी तरह फेंटे। तेल डालें। अच्छी तरह फेंटे।
3. दूध और एसेन्स डालें। मैदा डालें। 3-4 मिनट तक अच्छी तरह फेंटे जब तक घोल हल्का सा हो जाए। 6" व्यास के बाउल को चिकना करें। इसमें केक का मिश्रण डालें।
4. 5 मिनट के लिए माइक्रोवेव करें। 5 मिनट बंद माइक्रोवेव में छोड़ दें।
5. ठंडा होने पर परोसने वाली प्लेट पर निकालें। उस पर चॉकलेट सॉस डालें और अखरोट की गिरी से सजाएं।

#### Tip

This cake can also be baked at 150°C for 35-40 minutes on the convection mode. इस केक को आप 150°C पर 35-40 मिनट के लिये कॉन्वेक्शन मोड पर बेक कर सकते हैं।

Recipes to be microwaved at 100% level or high unless the power level is specified in the recipe.

सभी रेसिपी को 100% पॉवर लेवल (हाई) पर माइक्रोवेव करें। यदि कम पॉवर लेवल की आवश्यकता हो तो रेसिपी में लिखा हुआ है।