

黑巧克力熔岩蛋糕

有一天看 food channel 的时候，Alton Brown 做了这个蛋糕，看完了整个过程，感觉不难，正好家里有巧克力，也做了来玩玩。

原料：

- 8 盎司黑巧克力（约 227 克，原方用的是 semi-sweet 的巧克力）
- 1/3 杯白糖（原方用了 1/2 杯）
- 1 根黄油
- 3 大勺面粉
- 1/4 茶勺盐
- 1 大勺可可粉（烤盘防粘处理用）
- 1/2 茶勺香草精（vanilla extract）
- 4 个鸡蛋，放至室温
- 1 大勺黄油（抹烤盘防粘处理用）



做法：

巧克力和黄油一起隔水加热融化，然后加入香草精，搅匀，备用。

与此同时，面粉，盐和白糖混合，过筛，分三次加入巧克力溶液里，搅拌均匀。

依次把鸡蛋加入巧克力面糊，每加一个，都要用打蛋器打匀后再加入下一个。用高速打匀面糊，直至面粉体积略微增大，颜色变浅，大约 4 到 5 分钟，放一旁晾凉。

用黄油抹在烤盘模子的底部和四周，原方用的是烤 muffin 的烤盘，我用了 4 个独立的心形烤盘加 4 个圆形烤盘。然后撒上可可粉，边拍边转动，使每个烤盘内部都均匀的粘上可可粉。

烤箱预热到 375F/191 度。

把可可面糊盛入烤盘，送入预热好的烤箱，烤 13 到 14 分钟，原方用的是 muffin 烤盘，烤 10 到 11 分钟，因为我的烤盘更大一些，所以烘焙时间延长了一点，这个也要根据各家的实际情况决定哈！

刚出炉的蛋糕发的比较饱满，一会儿就会塌掉一些。这款蛋糕的表面是固体，口感像巧克力蛋糕，但用勺子一舀，就会发现中间是半流动的巧克力液，所以得名巧克力熔岩，很好玩啊！

分别用牛奶巧克力和黑巧克力做这个蛋糕，感觉黑巧克力做出来的最好吃。