**CIASTO CZEKOLADOWE Z BURAKA**



**Składniki**

* 375 g ugotowanych buraków
* półtorej szklanki oleju
* 5 jaj
* 2 szklanki mąki
* 2 łyżeczki sody oczyszczonej
* 10 łyżek kakao
* 1 i 3/4 szklanki cukru
* cukier waniliowy
* szczypta soli

**Sposób przygotowania:**

1. Buraki kroimy na mniejsze części, przekładamy do miski, dodajemy olej i miksujemy na gładkie purée. Jedno po drugim dodajemy jaja, na przemian z cukrem, szczyptą soli i cukrem waniliowym, mieszamy.

2. Mąkę przesiewamy z sodą oczyszczoną i 9 łyżkami kakao. Partiami dodajemy do masy burakowej, dokładnie mieszamy, by składniki się połączyły.

3. Podłużną blachę o długości 30 centymetrów smarujemy tłuszczem i oprószamy mąką. Przekładamy do niej ciasto, wyrównujemy. Pieczemy około 75 minut w 175ºC. 15-20 minut przed końcem pieczenia przykrywamy blachę folią aluminiową, żeby ciasto za bardzo się nie spiekło.

4. Ciasto zostawiamy przez pół godziny w formie, a następnie wyjmujemy i przekładamy na metalową kratkę, żeby całkowicie ostygło. Wierzch posypujemy łyżką kakao, dzielimy na porcje i podajemy.