**Čarodějnický dort s čokoládovou polevou**

**Eliška Janečková, V. A**

Ingredience: vajíčko, 130 g cukru, 100 g oleje, 200 g mléka, prášek do pečiva, 400 g polohrubé mouky, sklenici vody a čokoládu na polevu

Postup: rozšleháme vajíčko s cukrem, přidáme olej a mléko a přimícháme sypké směsi. Pečeme 45 minut na 150°c. Mezitím, co se nám peče těsto, roztavíme čokoládu.

Závěr: Těsto dozdobíme oříšky, rozinkami a dalšími pochutinami tak, aby připomínal obličej. Čokoládou polijeme těsto tak, aby čokoláda připomínala vlasy, nos a pusu. Dobrou chuť!

